叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 德州山核桃食谱（修订版）(texas Pecan Recipes (revised)) 000001

2. 德州山核桃食谱（修订版）(texas Pecan Recipes (revised)) 000002

3. 德州山核桃食谱（修订版）(texas Pecan Recipes (revised)) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

德州山核桃食谱（修订版）(Texas Pecan Recipes (Revised))

['teksəs] ['pi:kən] ['resəpɪz]
Texas **Pecan** **Recipes**
德克萨斯州 胡桃 食谱

德州山核桃食谱

[rɪ'vaɪzd]
Revised
修改

修改

[ðeə(r)] [ɑ:rnt] ['meni] ['tɛksənz] [hu:] [doʊnt][hæv; həv][ə; eɪ]['speʃ(ə)l]['laɪkɪŋ][fɔ:(r); fə(r)][pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz]
There **aren't** **many** **Texans** **who** **don't** **have** **a** **special** **liking** **for** **pecans**
那里 不是 许多 德州人 WHO 不 有 一个 特别的 喜欢 为了 山核桃
[grəʊn] [ɪn][ðə; ði] [steɪt] ,
grown **in** **the** **state** **,**
生长 在 这 状态 ,

很少有德州人不喜欢本州出产的山核桃。

['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [ɪn'dʒɔɪɪŋ] [ðem; ðəm] [streɪt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃel] .
usually **enjoying** **them** **straight** **from** **the** **shell** **.**
通常 享受 他们 直的 从 这 壳 .

通常直接剥壳食用。

[bʌt; bət] [naʊ] , [mɔ:(r)][ænd; ənd][mɔ:(r)]['pi:p(ə)l][ɑ:(r); ə(r)] [ɪn'kɔ:pəreɪtɪŋ] [pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz][ɪn] ['meni]
But **now** **,** **more** **and** **more** **people** **are** **incorporating** **pecans** **in** **many**
但 现在 , 更多的 和 更多的 人们 是 合并 山核桃 在 许多
['dɪfrənt] [taɪps] [ɒv; əv]['resəpɪz] .
different **types** **of** **recipes** **.**
不同的 类型 的 食谱 .

但现在，越来越多的人将山核桃加入到各种不同的食谱中。

[ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] [wi:; wi][hæv; həv][ɪn'klu:dɪd]['resəpɪz][fɔ:(r); fə(r)]['sæləʤ] , [meɪn] ['dɪʃɪz] , [dɪ'zɜ:ts] ,
In **this** **booklet** **we** **have** **included** **recipes** **for** **salads** **,** **main** **dishes** **,** **desserts** **,**
在 这 小册子 我们 有 包括 食谱 为了 沙拉 , 主要的 菜肴 , 甜点 ,
['kændɪz] , [ænd; ənd] ['kʊkiz] .
candies **,** **and** **cookies** **.**
糖果 , 和 曲奇饼 .

这本小册子包含了沙拉、主菜、甜点、糖果和饼干的食谱。

[ðə; ði] ['teksəs] ['pi:kən] ['ɪndəstri] [hæz; həz] [grəʊn] [sɪg'nɪfɪkəntli] [frɒm; frəm][ðə; ði] [deɪz] [wen] [ðə; ði]
The **Texas** **pecan** **industry** **has** **grown** **significantly** **from** **the** **days** **when** **the**
这 德克萨斯州 胡桃 行业 有 生长 显著地 从 这 天 什么时候 这
[nʌts] [wɜ:(r); wə(r)] ['gæðəd] [baɪ][ðə; ði]['fæməli][ænd; ənd] [hɔ:l] [tu:; tə] [taʊn] [tu:; tə] [sel] ['djʊərɪŋ][ðə; ði]
nuts **were** **gathered** **by** **the** **family** **and** **hauled** **to** **town** **to** **sell** **during** **the**
坚果 是 聚集 经过 这 家庭 和 拖拽 到 镇 到 卖 期间 这
['si:z(ə)n] .
season **.**
季节 .

德克萨斯州的山核桃产业已经发展壮大，与过去山核桃由一家人采摘并运到镇上在季节出售的时代相比，如今的山核桃产业规模已相当庞大。

[tə'deɪ] , ['mɒd(ə)n] ['stɔ:rɪdʒ] [fə'sɪlətiz] [ænd; ənd] ['pækɪdʒɪŋ] [meɪk] [ðem; ðəm][ə'veɪləb(ə)l][jɪə(r)] - [raʊnd] .
Today **,** **modern** **storage** **facilities** **and** **packaging** **make** **them** **available** **year** **-** **round** **.**
今天 , 现代的 贮存 设施 和 包装 制作 他们 可用的 年 - 圆形的 .

如今，现代化的仓储设施和包装技术使它们能够全年供应。

[ænd; ənd] [ɪf] ['pɜːrtʃəsər] [stɔː(r)][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] ['prɒpəli] ,

And	if	purchasers	store	pecans	properly	,
和	如果	购买者	店铺	山核桃	适当地	,

如果购买者妥善储存山核桃，

[ðeɪ] [wɪl] [rɪ'teɪn] [ðeə(r)] [freʃ] ['fleɪvə(r)][ænd; ənd]['kwɒləti][fɔː(r); fə(r)] ['veri] [lɒŋ] [pɪərɪədz] .

they	will	retain	their	fresh	flavor	and	quality	for	very	long	periods	.
他们	将要	保持	他们的	新鲜的	味道	和	质量	为了	非常	长的	时期	.

它们能长时间保持新鲜风味和品质。

[wiː; wi] [həʊp] [ðæt] [juː; jʊ][faɪnd] [njuː] [weɪz] [tuː; tə][juːz][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz][ɪn] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] [ðæt] [juː; jʊ]

We	hope	that	you	find	new	ways	to	use	pecans	in	cooking	and	that	you
我们	希望	那	你	寻找	新的	方式	到	使用	山核桃	在	烹饪	和	那	你

[ɪn'sɪst][ɒn] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] [wen] [juː; jʊ] [ʃɒp] .

insist	on	Texas	pecans	when	you	shop	.
坚持	在	德克萨斯州	山核桃	什么时候	你	店铺	.

我们希望您能找到在烹饪中使用山核桃的新方法，并且在购买时坚持选择德克萨斯州产的山核桃。

['reɪgən] [viː] . [braʊn]

Reagan	V	.	Brown
里根	V	.	棕色的

里根诉布朗

[kə'mɪʃənə(r)] [ɒv; əv]['ægrɪkʌltʃə(r)]

Commissioner	of	Agriculture
专员	的	农业

农业专员

[baɪ] [freʃ] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]

Buy	Fresh	Texas	Pecans
买	新鲜的	德克萨斯州	山核桃

购买新鲜的德州山核桃

[ðə; ðɪ]['piːkən][ɪz][ðə; ðɪ] [steɪt] [triː] , [ænd; ənd][kwaɪt] ['prɒpəli] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [nemd] .

The	pecan	is	the	state	tree	,	and	quite	properly	it	is	named	.
这	胡桃	是	这	状态	树	,	和	相当	适当地	它	是	命名	.

山核桃树是该州的州树，而且名副其实。

[ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz][ə; eɪ] [sɔːs] [ɒv; əv] [fuːd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ðɪ] ['ɪndiənz] [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ðɪ] ['ɜːli]

It	was	a	source	of	food	for	the	Indians	as	well	as	the	early
它	曾是	一个	来源	的	食物	为了	这	印度人	作为	出色地	作为	这	早期的

['kɑːlənɪsts] [huː] [faʊnd] [ðə; ðɪ] [triːz] ['grəʊɪŋ] [ɒn] [kriːk] [ænd; ənd]['rɪvə(r)][bæŋks] .

colonists	who	found	the	trees	growing	on	creek	and	river	banks	.
殖民者	WHO	成立	这	树木	生长	在	溪	和	河	银行	.

它曾是印第安人的食物来源，也是早期殖民者的食物来源，他们在溪流和河岸边发现了这些树木。

[wɪð] [njuː] [və'raɪətiz] [ænd; ənd] [kə'mɜːʃ(ə)l] [ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] ,

With	new	varieties	and	commercial	cultivation	,
和	新的	品种	和	商业的	栽培	,

随着新品种的培育和商业化种植，

[ðə; ðɪ]['piːkən] ['ɔːtʃədz] [ɒv; əv] ['teksəs] [prə'vaɪd][ə; eɪ] ['stedi] [sə'plaɪ] [ɒv; əv][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]['djʊərɪŋ]

the	pecan	orchards	of	Texas	provide	a	steady	supply	of	pecans	during
这	胡桃	果园	的	德克萨斯州	提供	一个	稳定的	供应	的	山核桃	期间

[ðə; ðɪ] ['hɑːvɪstɪŋ] ['siːz(ə)n][frɒm; frəm][ɒk'təʊbə(r)] [θruː] [dɪ'sembə(r)] .

the	harvesting	season	from	October	through	December	.
这	收割	季节	从	十月	通过	十二月	.

从十月到十二月的收获季节，德克萨斯州的山核桃园为当地提供了稳定的山核桃供应。

['djʊərɪŋ] [ðiːz] [mʌnθs] ,

During	these	months	,
期间	这些	几个月	,

在这几个月里，

[ʃˈɒpəz] [kæn; kən][faɪnd] [freʃ] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz][ɪn][ˈriːteɪl] [ˈaʊtlets] [ænd; ənd][kæn; kən][ˈɔːlsəʊ] [ˈpɜːtʃəs]

shoppers	**can**	**find**	**fresh**	**pecans**	**in**	**retail**	**outlets**	**and**	**can**	**also**	**purchase**
购物者	能	寻找	新鲜的	山核桃	在	零售	商店	和	能	还	购买

[frɒm; frəm] [ˈgrəʊərz] [ðəmˈselvz] [ɪn] [ˈmeni] [ˈeəriəz] .

from	**growers**	**themselves**	**in**	**many**	**areas**	**.**
从	种植者	他们自己	在	许多	区域	.

在许多地区，消费者可以在零售店买到新鲜的山核桃，也可以直接从种植户那里购买。

[pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz][ɑː(r); ə(r)] [ˈneɪtɪv] [tuː; tə] - [ˈkaunti] [ɪn] [ˈteksəs] [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] [grəʊn]

Pecans	**are**	**native**	**to**	**152**	**counties**	**in**	**Texas**	**and**	**are**	**grown**
山核桃	是	本国的	到	-	县	在	德克萨斯州	和	是	生长

[kəˈmɜːʃəli] [ɪn][ðə; ði] [ˈsentrəl] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [steɪt] ,

commercially	**in**	**the**	**central**	**part**	**of**	**the**	**state**	**,**
商业上	在	这	中央	部分	的	这	状态	,

山核桃原产于德克萨斯州的152个县，并在该州中部地区进行商业种植。

[daʊn] [ɒn][ðə; ði] [ˈwestən] [ˈbɔːdə(r)] , [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][trænz] - [ˈpeikəs] .

down	**on**	**the**	**western**	**border**	**,**	**and**	**in**	**the**	**Trans**	**-**	**Pecos**	**.**
向下	在	这	西	边界	,	和	在	这	翻译	-	佩科斯	.

在西部边境和特兰斯佩科斯地区。

[tʃek] [wɪð] [ˈləʊk(ə)l] [fɑːm] [ˌɔːrgənəˈzeɪʃənz] [fɔː(r); fə(r)] [nems] [ɒv; əv] [prəˈduːsəz] [ɒv; əv] [ˈteksəs]

Check	**with**	**local**	**farm**	**organizations**	**for**	**names**	**of**	**producers**	**of**	**Texas**
查看	和	当地的	农场	组织	为了	姓名	的	生产者	的	德克萨斯州

[pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz][ɪn][jɔː(r); jə(r)][ˈeəriə] .

pecans	**in**	**your**	**area**	**.**
山核桃	在	你的	区域	.

请向当地农业组织查询您所在地区德克萨斯州山核桃生产商的名单。

[ˈstɔːrɪdʒ]

Storage
贮存

贮存

[wen] [stɔː(r)d] [ˈprɒpəli] , [ðeɪ] [rɪˈteɪn] [gʊd] [teɪst] [ænd; ənd] [haɪ] [ˈkwɒləti] .

When	**stored**	**properly**	**,**	**they**	**retain**	**good**	**taste**	**and**	**high**	**quality**	**.**
什么时候	存储	适当地	,	他们	保持	好的	品尝	和	高的	质量	.

只要储存得当，它们就能保持良好的口感和品质。

[ˈweðə(r)] [juː; jʊ] [baɪ] [ə; eɪ] [smɔːl] [ˈseləfeɪn] [ˈpækɪdʒ] [ɒv; əv] [ʃeld] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz][ɔː(r)][ə; eɪ][faɪv] -

Whether	**you**	**buy**	**a**	**small**	**cellophane**	**package**	**of**	**shelled**	**pecans**	**or**	**a**	**five**	**-**
无论	你	买	一个	小的	玻璃纸	包裹	的	带壳	山核桃	或者	一个	五	-

[paʊnd] [bæg][ɒv; əv][ɪn] - [ʃel] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz] ,

pound	**bag**	**of**	**in**	**-**	**shell**	**pecans**	**,**
磅	包	的	在	-	壳	山核桃	,

无论你买的是一小包用玻璃纸包装的去壳山核桃，还是五磅重的带壳山核桃，

[ðə; ði] [best] [pleɪs] [tuː; tə][stɔː(r)][ðem; ðəm][ɪz][ɪn][ðə; ði][ˈfriːzə(r)] .

the	**best**	**place**	**to**	**store**	**them**	**is**	**in**	**the**	**freezer**	**.**
这	最好的	地方	到	店铺	他们	是	在	这	冰箱	.

储存它们的最佳地点是冰箱冷冻室。

[pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz][kæn; kən] [spɔɪl] [ˈkwɪkli] [ˈʌndə(r)] [wɔːm] [ˈtemprətʃər] , [bʌt; bət] [wɪl] [kiːp] [freʃ] [wʌn]

Pecans	**can**	**spoil**	**quickly**	**under**	**warm**	**temperatures**	**,**	**but**	**will**	**keep**	**fresh**	**one**
山核桃	能	剧透	迅速地	在下面	温暖的	温度	,	但	将要	保持	新鲜的	一

[jɪə(r)][æt; ət] - [dɪˈgriːz] [ˈfærənhaɪt] .

year	**at**	**32**	**degrees**	**Fahrenheit**	**.**
年	在	-	学位	华氏度	.

山核桃在温暖的温度下容易腐烂，但在华氏32度的温度下可以保鲜一年。

[pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz][duː; də][nɒt][hæv; həv][tuː; tə][biː; bi] [θɔːd] [bɪ'fɔː(r)] ['biːɪŋ] ['ædɪd] [tuː; tə][ə; eɪ]['resəpi] .

Pecans	**do**	**not**	**have**	**to**	**be**	**thawed**	**before**	**being**	**added**	**to**	**a**	**recipe**	**.**
山核桃	做	不是	有	到	是	解冻	前	存在	额外	到	一个	食谱	.

山核桃无需解冻即可添加到食谱中。

['iːv(ə)n] [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt] [pɑːt][ɒv; əv][ə; eɪ] [kʊkt] [dɪʃ] , [ðeɪ] [wɪl] [θɔː] ['ædɪkwətli] [bɪ'fɔː(r)]

Even	**if**	**they**	**are**	**not**	**part**	**of**	**a**	**cooked**	**dish**	**,**	**they**	**will**	**thaw**	**adequately**	**before**
甚至	如果	他们	是	不是	部分	的	一个	煮熟	盘子	,	他们	将要	解冻	充分	前

['sɜːvɪŋ] .

serving	**.**
服务	.

即使它们不是熟菜的一部分，上菜前也能充分解冻。

['ɔːlsəʊ] , ['pɔːʃənz] [ʌn'juːzd] [kæn; kən][biː; bi] [rɪ'tɜːnd] [tuː; tə][ðə; ði]['friːzə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['eni] [lɒs] [ɒv; əv]

Also	**,**	**portions**	**unused**	**can**	**be**	**returned**	**to**	**the**	**freezer**	**without**	**any**	**loss**	**of**
还	,	部分	未使用的	能	是	返回	到	这	冰箱	没有	任何	损失	的

['kwɒləti] .

quality	**.**
质量	.

此外，未使用的部分可以放回冰箱冷冻，不会损失任何品质。

['djʊərɪŋ][ðə; ði]['hɒlədeɪ]['siːz(ə)n] , [kiːp] [ðə; ði][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz][rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] — ['iːv(ə)n][ɪn] - [ʃel] —

During	**the**	**holiday**	**season**	**,**	**keep**	**the**	**pecans**	**refrigerated**	**—**	**even**	**in**	**-**	**shell**	**—**
期间	这	假期	季节	,	保持	这	山核桃	冷藏	—	甚至	在	-	壳	—

[ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə][biː; bi] [sɜːvd] .

until	**they**	**are**	**ready**	**to**	**be**	**served**	**.**
直到	他们	是	准备好	到	是	服务	.

节日期间，即使带壳，也要将山核桃冷藏保存，直到准备食用时再取出。

['teɪb(ə)l][ɒv; əv] ['kɒntents]

Table	**of**	**Contents**
桌子	的	内容

目录

[tʃiːz] [lɒg] [wʌn]

Cheese	**Log**	**1**
奶酪	日志	1

奶酪原木 1

['sæmən] [lɒg] [wʌn]

Salmon	**Log**	**1**
三文鱼	日志	1

鲑鱼日志 1

['piːkən] [kriːm] [tʃiːz] [bɔːl] [wʌn]

Pecan	**Cream**	**Cheese**	**Ball**	**1**
胡桃	奶油	奶酪	球	1

山核桃奶油奶酪球 1

[peə(r)]['pjʊəreɪ]['sæləd][ˌtuː'tuː]

Pear	**Puree**	**Salad**	**2**
梨	菜泥	沙拉	2

梨泥沙拉 2

['bluːbəri] ['sæləd][ˌtuː'tuː]

Blueberry	**Salad**	**2**
蓝莓	沙拉	2

蓝莓沙拉 2

['piːkən] - ['kəʊlə]['sæləd][ˌtuː'tuː]

Pecan	**-**	**Cola**	**Salad**	**2**
胡桃	-	可乐	沙拉	2

山核桃可乐沙拉 2

['krænbəri] ['sæləd] [dɪ'laɪt] [θri:]
Cranberry Salad Delight 3
蔓越莓 沙拉 喜 3

蔓越莓沙拉美味 3

['frəʊz(ə)n] [fru:t] ['sæləd][θri:]
Frozen Fruit Salad 3
冷冻 水果 沙拉 3

冷冻水果沙拉 3

[kri:m] [tʃi:z] - [fru:t] ['sæləd][θri:]
Cream Cheese - Fruit Salad 3
奶油 奶酪 - 水果 沙拉 3

奶油奶酪水果沙拉 3

[pɪŋk] ['ɑ:ktɪk] [fri:z] [fɔ:r]
Pink Arctic Freeze 4
粉色的 北极 冻结 4

粉红北极冰冻 4

['teksəs] [bi:f] ['nʌgɪts] [fɔ:r]
Texas Beef Nuggets 4
德克萨斯州 牛肉 鸡块 4

德州牛肉块 4

['tɜ:ki] - [nʌt] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ] [fɔ:r]
Turkey - Nut Sandwich Filling 4
火鸡 - 坚果 三明治 填充 4

火鸡坚果三明治馅料 4

[nʌt] [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ] [faɪv]
Nut Pimiento Sandwich Filling 5
坚果 辣椒 三明治 填充 5

坚果甜椒三明治馅料 5

[mi:t] [ləʊf] [wɪð] ['pi:kən] ['stʌfɪŋ] [faɪv]
Meat Loaf with Pecan Stuffing 5
肉 面包 和 胡桃 馅 5

山核桃馅肉饼 5

[hæm]['sæləd][sɪks]
Ham Salad 6
火腿 沙拉 6

火腿沙拉 6

[hɒt] ['tɜ:ki] ['sæləd]['sɛvən]
Hot Turkey Salad 7
热的 火鸡 沙拉 7

热火鸡沙拉 7

[beɪkt] [stʌft] [pɔ:k] [tʃɒps] ['sɛvən]
Baked Stuffed Pork Chops 7
烘焙 填充 猪肉 排骨 7

烤酿猪排 7

['nʌti] [hæm][ænd; ənd] [tʃi:z] [grɪlz] ['sɛvən]
Nutty Ham and Cheese Grills 7
坚果 火腿 和 奶酪 烧烤架 7

坚果火腿奶酪烤肉 7

['pi:kən][hæm][rəʊl] - [ˌju: pi: 'es][eit]
Pecan Ham Roll - Ups 8
胡桃 火腿 卷 - UPS 8

山核桃火腿卷 8

[braʊn] [raɪs] [ænd; ənd] [nʌt] ['dresɪŋ] [eit]

Brown	**Rice**	**and**	**Nut**	**Dressing**	**8**
棕色的	米	和	坚果	敷料	8

糙米坚果酱 8

[nʌt] ['stʌfɪŋ] [eit]

Nut	**Stuffing**	**8**
坚果	馅	8

坚果馅料 8

['flʌfi] ['pi:kən] [paʊnd] [keɪk] [naɪn]

Fluffy	**Pecan**	**Pound**	**Cake**	**9**
蓬松的	胡桃	磅	蛋糕	9

蓬松山核桃磅蛋糕 9

[waɪt] [fru:t] [keɪk] [naɪn]

White	**Fruit**	**Cake**	**9**
白色的	水果	蛋糕	9

白水果蛋糕 9

['mɒkə] ['pi:kən] [keɪk] [naɪn]

Mocha	**Pecan**	**Cake**	**9**
摩卡	胡桃	蛋糕	9

摩卡山核桃蛋糕 9

[ɪ'tæliən] [kri:m] [keɪk] [naɪn]

Italian	**Cream**	**Cake**	**9**
意大利语	奶油	蛋糕	9

意大利奶油蛋糕 9

[freʃ] ['æp(ə)l] [keɪk] -

Fresh	**Apple**	**Cake**	**10**
新鲜的	苹果	蛋糕	-

新鲜苹果蛋糕 10

['tʃɒklət] [tʃɪp] [keɪk] -

Chocolate	**Chip**	**Cake**	**10**
巧克力	芯片	蛋糕	-

巧克力碎片蛋糕 10

[bə'nɑ:nə] [nʌt] [keɪk] -

Banana	**Nut**	**Cake**	**10**
香蕉	坚果	蛋糕	-

香蕉坚果蛋糕 10

['teksəs] ['pi:kən][paɪ] -

Texas	**Pecan**	**Pie**	**11**
德克萨斯州	胡桃	馅饼	-

德州山核桃派 11

['mɒkə] ['frɒstɪd] [drɒps] -

Mocha	**Frosted**	**Drops**	**11**
摩卡	磨砂	滴	-

摩卡冰霜糖滴 11

[nəʊ] - [beɪk] [fʌdʒ] ['kʊkiz] -

No	**-**	**Bake**	**Fudge**	**Cookies**	**12**
不	-	烤	做傻事	曲奇饼	-

免烤软糖饼干 12

['pi:kən]['ʃʊgə(r)] ['kʊkiz] -

Pecan	**Sugar**	**Cookies**	**12**
胡桃	糖	曲奇饼	-

山核桃糖饼干 12块

[piːtʃ] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [ˈkʊkiz] -
Peach **Refrigerator** **Cookies** **12**
桃 冰箱 曲奇饼 -

桃子冰箱饼干 12

['piːkən] ['sɪnəmən] ['kʊkiz] -
Pecan **Cinnamon** **Cookies** **13**
胡桃 肉桂 曲奇饼 -

山核桃肉桂饼干 13

['piːkən] [krʌntʃ] [bɑːrz] -
Pecan **Crunch** **Bars** **13**
胡桃 嘎吱声 酒吧 -

山核桃脆条 13

['kɒfi] ['kresnts] -
Coffee **Crescents** **13**
咖啡 新月 -

咖啡新月 13

['sæntəz] ['θʌmprɪnt] -
Santa's **Thumbprint** **14**
圣诞老人的 指纹 -

圣诞老人的拇指印 14

['piːkən] ['tæsɪ] -
Pecan **Tassies** **14**
胡桃 塔西 -

山核桃塔西 14

['teksəs] ['hʌni] [bɔːlz] -
Texas **Honey** **Balls** **14**
德克萨斯州 蜂蜜 球 -

德州蜂蜜球 14

[best] ['evə(r)] ['piːkən] ['kændi] -
Best **Ever** **Pecan** **Candy** **15**
最好的 曾经 胡桃 糖果 -

史上最佳山核桃糖 15

['piːkən] [rəʊl] -
Pecan **Roll** **15**
胡桃 卷 -

山核桃卷 15

['mɑːθə] ['wɒʃɪŋtən] ['kændi] -
Martha **Washington** **Candy** **15**
玛莎 华盛顿 糖果 -

玛莎·华盛顿·坎迪 15

['piːkən] ['klʌstəz] -
Pecan **Clusters** **16**
胡桃 集群 -

山核桃簇 16

['kriːmi] [pɹ'eɪlaɪnz] -
Creamy **Pralines** **16**
奶油状 果仁糖 -

奶油果仁糖 16

['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] [ɑː(r); ə(r)] [fʊl] [ɒv; əv] [fuːd] ['enədʒi]
Texas **Pecans** **Are** **Full** **Of** **Food** **Energy**
德克萨斯州 山核桃 是 满的 的 食物 活力

德克萨斯州山核桃富含营养能量

[ðeɪ] [hæv; həv]['prəʊti:n] , [kɑ:bə'haɪdreɪts] , ['kælsiəm] , ['aɪən] , ['vɪtəmɪn][ə; eɪ] , [əs'kɔ:bɪk]['æsɪd] , [ænd; ənd]

They	**have**	**protein**	**,**	**carbohydrates**	**,**	**calcium**	**,**	**iron**	**,**	**vitamin**	**A**	**,**	**ascorbic**	**acid**	**,**	**and**
他们	有	蛋白质	,	碳水化合物	,	钙	,	铁	,	维他命	一个	,	抗坏血酸	酸	,	和

[smɔ:l] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv]['θaɪəmɪn; 'θaɪəmi:n] ,

small	**quantities**	**of**	**thiamine**	**,**
小的	数量	的	硫胺素	,

它们含有蛋白质、碳水化合物、钙、铁、维生素A、抗坏血酸和少量硫胺素。

[ˌraɪbə'fleɪvɪn] , [ænd; ənd]['naɪəsɪn] .

riboflavin	**,**	**and**	**niacin**	**.**
核黄素	,	和	烟酸	.

核黄素和烟酸。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [hæv; həv][ˌpɒlɪʌn'sætʃʊreɪtɪd; -'sætjʊreɪtɪd][fæts] .

And	**they**	**have**	**polyunsaturated**	**fats**	**.**
和	他们	有	多不饱和脂肪酸	脂肪	.

它们还含有多不饱和脂肪。

[[ˌpi: 'dʒi:][wʌn]]

[	**Pg**	**1**	**]**
[	页	1	]

[第1页]

['æpɪˌtaɪzəz] & ['sælədz]

Appetizers	**&**	**Salads**
开胃菜	&	沙拉

开胃菜和沙拉

[tʃi:z] [lɒg]

CHEESE	**LOG**
奶酪	日志

奶酪卷

¼ ['el bi:] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

['greɪtɪd][ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] [tʃi:z]

grated	**pimiento**	**cheese**
磨碎的	辣椒	奶酪

磨碎的甜椒奶酪

¼ ['el bi:] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

['greɪtɪd] [ə'merɪkən] [tʃi:z]

grated	**American**	**cheese**
磨碎的	美国人	奶酪

磨碎的美式奶酪

[wʌn] ([θri:][ˌəʊ 'zed] .) [ˌpi:'keɪdʒi:] .

1	**(**	**3**	**oz**	**.**	**)**	**pkg**	**.**
1	(	3	盎司	.	)	包装	.

1（3盎司）包

[kri:m] [tʃi:z] , ['sɔfənd]

cream	**cheese**	**,**	**softened**
奶油	奶酪	,	软化

软化的奶油奶酪

½ [tiː es piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['gɑːlɪk][dʒuːs]

garlic	juice
蒜	汁

蒜汁

¾ [siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]

¾	C	.	chopped	Texas	pecans
¾	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

¾ 杯切碎的德州山核桃

¼ [siː] . [pə'priːkə; 'pæprɪkə]

¼	C	.	paprika
¼	C	.	辣椒

¼ 杯辣椒粉

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [pə'priːkə; 'pæprɪkə][baɪ][hænd] .

Mix	all	ingredients	except	paprika	by	hand	.
混合	全部	原料	除了	辣椒	经过	手	.

将除辣椒粉以外的所有食材用手混合均匀。

[ʃeɪp] ['ɪntuː][lɒg][ɔː(r)][bɔːl] .

Shape	into	log	or	ball	.
形状	进入	日志	或者	球	.

塑成圆柱形或球形。

[rəʊl][ɪn][pə'priːkə; 'pæprɪkə][ɒn] [wækst] ['peɪpə(r)] .

Roll	in	paprika	on	waxed	paper	.
卷	在	辣椒	在	打蜡	纸	.

在蜡纸上裹上辣椒粉。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [fɔː(r); fə(r)][æt; ət] [liːst] [wʌn]['aʊə(r)] .

Refrigerate	for	at	least	1	hour	.
冷藏	为了	在	至少	1	小时	.

冷藏至少1小时。

[slaɪs] [θɪn] .

Slice	thin	.
片	薄的	.

切薄片。

[sɜːv] [wɪð] ['krækəz] .

Serve	with	crackers	.
服务	和	饼干	.

配饼干食用。

['sæmən] [lɒg]

SALMON	LOG
三文鱼	日志

鲑鱼日志

[wʌn] ([wʌn]['el biː] .) [kæn; kən]['sæmən] ([ˌtuː'tuː][siː] .)

1	(	1	lb	.	)	can	salmon	(	2	C	.	)
1	(	1	磅	.	)	能	三文鱼	(	2	C	.	)

罐（1 磅）鲑鱼（2 杯）

[wʌn] ([eit][ˌəʊ 'zed] .) [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

1	(	8	oz	.	)	pkg	.
1	(	8	盎司	.	)	包装	.

1（8盎司）包

[kriːm] [tʃiːz] , ['sɔfənd]
cream **cheese** **,** **softened**
奶油 奶酪 , 软化

软化的奶油奶酪

[wʌn][tiː] . ['lemən][dʒuːs]
1 **T** **.** **lemon** **juice**
1 T . 柠檬 汁

汤匙柠檬汁

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

['greɪtɪd] ['ʌnjən]
grated **onion**
磨碎的 洋葱

磨碎的洋葱

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[prɪ'peəd] ['hɔːsrædɪʃ]
prepared **horseradish**
准备 辣根

辣根酱

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅓ [tiː es piː] .
⅓ **tsp** **.**
⅓ 茶匙 .

⅓茶匙

['lɪkwɪd] [sməʊk]
liquid **smoke**
液体 抽烟

液态烟雾

½ [siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
½ **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[θriː][tiː] . [snɪpt] ['pɑːsli]
3 **T** **.** **snipped** **parsley**
3 T . 剪掉 香菜

3汤匙切碎的欧芹

[dreɪn] [ænd; ənd] [fleɪk] ['sæmən] , [rɪ'muːvɪŋ] [bəʊnz] [ænd; ənd] [skɪn] .
Drain **and** **flake** **salmon** **,** **removing** **bones** **and** **skin** **.**
流走 和 薄片 三文鱼 , 移除 骨头 和 皮肤 .

将鲑鱼沥干水分，剥成小块，去除鱼骨和鱼皮。

[kəm'baɪn] ['sæmən] , [kri:m] [tʃi:z] , ['lemən][dʒu:s] , ['ʌnjən] , ['hɔ:srædɪʃ] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd]['lɪkwɪd]
Combine **salmon** , **cream** **cheese** , **lemon** **juice** , **onion** , **horseradish** , **salt** , **and** **liquid**
结合 三文鱼 , 奶油 奶酪 , 柠檬 汁 , 洋葱 , 辣根 , 盐 , 和 液体
[sməʊk] .
smoke .
抽烟 .

将三文鱼、奶油奶酪、柠檬汁、洋葱、辣根、盐和液态烟熏调料混合在一起。

[mɪks] ['θʌrəli] .
Mix **thoroughly** .
混合 彻底 .

充分搅拌。

[tʃɪl] ['sevrəl] ['aʊəz] [ɔ:(r)] [ˌəʊvə'naɪt] .
Chill **several** **hours** **or** **overnight** .
寒意 一些 小时 或者 过夜 .

冷藏数小时或过夜。

[kəm'baɪn] ½ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz][ænd; ənd] ['pɑ:sli] .
Combine **½** **cup** **chopped** **pecans** **and** **parsley** .
结合 ½ 杯子 切碎 山核桃 和 香菜 .

将半杯切碎的山核桃和欧芹混合。

[ʃeɪp] ['sæmən]['mɪkstʃə(r)]['ɪntu:][lɒg] ; [rəʊl][ɪn] [nʌt]['mɪkstʃə(r)] .
Shape **salmon** **mixture** **into** **log** **;** **roll** **in** **nut** **mixture** .
形状 三文鱼 混合物 进入 日志 ; 卷 在 坚果 混合物 .

将鲑鱼混合物塑成圆柱形；裹上坚果混合物。

[tʃɪl] [wel] [ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [ə'sɔ:tɪd] ['krækəz] .
Chill **well** **and** **serve** **with** **assorted** **crackers** .
寒意 出色地 和 服务 和 各种各样的 饼干 .

冷藏后佐以各种饼干食用。

['pi:kən] [kri:m] [tʃi:z] [bɔ:l]
PECAN **CREAM** **CHEESE** **BALL**
胡桃 奶油 奶酪 球

山核桃奶油芝士球

[ˌtu:'tu:] ([eit][ˌəʊ 'zed] .) [ˌpi:'keɪ'dʒi:] .
2 **(** **8** **oz** **.** **)** **pkg** .
2 (8 盎司 .) 包装 .

2（8盎司）包装

[kri:m] [tʃi:z]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[wʌn] (8½ [ˌəʊ 'zed] .) [kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [dreɪnd]
1 **(** **8½** **oz** **.** **)** **can** **crushed** **pineapple** , **drained**
1 (8½ 盎司 .) 能 碎 菠萝 , 排水

1罐（8.5盎司）碎菠萝，沥干水分

[wʌn][si:] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz]
1 **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

¼ [si:] . [tʃɒpt] [gri:n] ['pepə(r)]
¼ **C** **.** **chopped** **green** **pepper**
¼ C . 切碎 绿色的 胡椒

¼ 杯切碎的青椒

[ˌtuːˈtuː][tiː] . [tʃɒpt] ['ʌnjən]
2 **T** **.** **chopped** **onion**
2 T . 切碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[wʌn][tiː] . ['siːz(ə)nd] [sɔːlt]
1 **T** **.** **seasoned** **salt**
1 T . 经验丰富的 盐

汤匙调味盐

['sɒfn] [kriːm] [tʃiːz] .
Soften **cream** **cheese** **.**
软化 奶油 奶酪 .

将奶油奶酪软化。

['grædʒuəli][stɜː(r)][ɪn]['paɪnæp(ə)l] , [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz] , [griːn] ['pepə(r)] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Gradually **stir** **in** **pineapple** **,** **pecans** **,** **green** **pepper** **,** **onion** **,** **and** **salt** **.**
逐步地 搅拌 在 菠萝 , 山核桃 , 绿色的 胡椒 , 洋葱 , 和 盐 .

慢慢拌入菠萝、山核桃、青椒、洋葱和盐。

[tʃɪl] [wel] .
Chill **well** **.**
寒意 出色地 .

好好冷藏一下。

[fɔːm] ['ɪntuː][ə; eɪ][bɔːl][ænd; ənd][rəʊl][ɪn] [tʃɒpt] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz] .
Form **into** **a** **ball** **and** **roll** **in** **chopped** **pecans** **.**
形式 进入 一个 球 和 卷 在 切碎 山核桃 .

揉成球状，然后在切碎的山核桃中滚一滚。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] .
Chill **until** **serving** **time** **.**
寒意 直到 服务 时间 .

冷藏至食用时。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [twɪst] [ɒv; əv]['paɪnæp(ə)l]['slaɪsɪz] , [ˌmærəˈʃiːnəʊ; ˌmærəˈskiːnəʊ] ['tʃeriz] , [ænd; ənd] ['pɑːsli]
Garnish **with** **twist** **of** **pineapple** **slices** **,** **maraschino** **cherries** **,** **and** **parsley**
装饰 和 捻 的 菠萝 切片 , 樱桃酒 樱桃 , 和 香菜
.
:
.

用菠萝片、樱桃和欧芹装饰。

[sɜːv] [wɪð] [əˈsɔːtɪd] ['krækəz] .
Serve **with** **assorted** **crackers** **.**
服务 和 各种各样的 饼干 .

配上各种饼干食用。

[[ˌpiː ˈdʒiː][ˌtuːˈtuː]]
[**Pg** **2** **]**
[页 2]

[第2页]

[peə(r)]['pjʊəreɪ] ['sæləd]
PEAR **PUREE** **SALAD**
梨 菜泥 沙拉

梨泥沙拉

[wʌn] ([wʌn]['el biː] .) [kæn; kən] [peəz] ([rɪˈzɜ˞vɪŋ] [wʌn][siː] . [dʒuːs])
1 **(** **1** **lb** **.** **)** **can** **pears** **(** **reserving** **1** **C** **.** **juice** **)**
1 (1 磅 .) 能 梨 (预订 1 C . 汁)

1罐（1磅）梨（保留1杯梨汁）

½ [siː] . ['wɔːtə(r)]
½ C . water
½ C . 水

半杯水

[wʌn] ([θriː][ˌəʊ 'zed] .) [ˌpiː'keɪdʒiː] .
1 (3 oz .) pkg .
1 (3 盎司 .) 包装 .

1（3盎司）包

[laɪm]['dʒelətɪn]
lime gelatin
酸橙 明胶

酸橙明胶

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['lemən] ['fleɪvərɪŋ]
lemon flavoring
柠檬 调味

柠檬味

[ˌtuː'tuː] ([θriː][ˌəʊ 'zed] .) [ˌpiː'keɪdʒiː] .
2 (3 oz .) pkg .
2 (3 盎司 .) 包装 .

2（3盎司）包装

[kriːm] [tʃiːz] , ['sɔfənd]
cream cheese , softened
奶油 奶酪 , 软化

软化的奶油奶酪

1½ [siː] . [wɪpt] ['tɒpɪŋ] [mɪks]
1½ C . whipped topping mix
1½ C . 鞭打 配料 混合

1.5 杯鲜奶油混合物

½ [siː] . [dreɪnd] [ænd; ənd] [tʃɒpt] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz]
½ C . drained and chopped maraschino cherries
½ C . 排水 和 切碎 樱桃酒 樱桃

½ 杯沥干水分并切碎的马拉斯奇诺樱桃

⅓ [siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
⅓ C . chopped Texas pecans
⅓ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

⅓ 杯切碎的德州山核桃

[dreɪn] [peəz] , [rɪ'zɝvɪŋ] [wʌn][kʌp][dʒuːs] .
Drain pears , reserving 1 cup juice .
流走 梨 , 预订 1 杯子 汁 .

将梨沥干，保留 1 杯梨汁。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)][tuː; tə][dʒuːs][ænd; ənd] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Add water to juice and heat until boiling .
添加 水 到 汁 和 热 直到 沸腾 .

将水加入果汁中，加热至沸腾。

[dɪ'zɒlv] ['dʒelətɪn][ɪn]['lɪkwɪd] .
Dissolve gelatin in liquid .
溶解 明胶 在 液体 .

将明胶溶于液体中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] ['fleɪvərɪŋ] .

Add	lemon	flavoring	.
添加	柠檬	调味	.

加入柠檬调味料。

[biːt] [kriːm] [tʃiːz] ['ɪntuː] [wɔːm] ['mɪkstʃə(r)] .

Beat	cream	cheese	into	warm	mixture	.
打	奶油	奶酪	进入	温暖的	混合物	.

将奶油奶酪搅打入温热的混合物中。

[mæʃ] [ɔː(r)] [blend] [peəz] [ænd; ənd] [fəʊld] ['ɪntuː] ['dʒelətɪn] [ænd; ənd] [tʃiːz] ['mɪkstʃə(r)] [ʌn'tɪl] ['sɪrəpi] .

Mash	or	blend	pears	and	fold	into	gelatin	and	cheese	mixture	until	syrupy	.
捣碎	或者	混合	梨	和	折叠	进入	明胶	和	奶酪	混合物	直到	糖浆	.

将梨捣碎或搅拌，然后拌入明胶和奶酪混合物中，直至呈糖浆状。

[fəʊld] [ɪn] [wɪpt] ['tɒpɪŋ] , ['tʃeriz] , [ænd; ənd] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .

Fold	in	whipped	topping	,	cherries	,	and	pecans	.
折叠	在	鞭打	配料	,	樱桃	,	和	山核桃	.

拌入打发的鲜奶油、樱桃和山核桃。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [eɪt] [ɪntʃ] [skweə(r)] [pæn] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [məʊld] .

Pour	into	8	inch	square	pan	or	a	mold	.
倒	进入	8	英寸	正方形	平底锅	或者	一个	模具	.

倒入 8 英寸方形烤盘或模具中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [set] .

Chill	until	set	.
寒意	直到	放	.

冷藏至凝固。

['bluːbəri] ['sæləd]

BLUEBERRY	SALAD
蓝莓	沙拉

蓝莓沙拉

[wʌn] ([eɪt] [ˌəʊ 'zed] .)

1	(	8	oz	.	)
1	(	8	盎司	.	)

1（8盎司）

[kæn; kən] ['bluːbəriz]

can	blueberries
能	蓝莓

蓝莓罐头

[wʌn] ([eɪt] [ˌəʊ 'zed] .) [kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]

1	(	8	oz	.	)	can	crushed	pineapple
1	(	8	盎司	.	)	能	碎	菠萝

1罐（8盎司）碎菠萝

[ˌtuː'tuː] ([θriː] [ˌəʊ 'zed] .) [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

2	(	3	oz	.	)	pkg	.
2	(	3	盎司	.	)	包装	.

2（3盎司）包装

['rɑːzbəri] - ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn]

raspberry	-	flavored	gelatin
覆盆子	-	调味	明胶

覆盆子味明胶

[wʌn] [siː] . ['mɪnɪtʃə(r)] [m'ɑːʃmeˌləʊz]

1	C	.	miniature	marshmallows
1	C	.	微型	棉花糖

C. 迷你棉花糖

¾ [siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]

¾	C	.	chopped	Texas	pecans
¾	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

¾ 杯切碎的德州山核桃

½ [ˌpiː 'tiː] . [wɪpt] [kriːm]

½	pt	.	whipped	cream
½	pt	.	鞭打	奶油

½ 品脱鲜奶油

[dreɪn] [ænd; ənd] [rɪ'zɜːv] [dʒuːs] [frɒm; frəm] ['bluːbəriz] [ænd; ənd] ['paɪnæp(ə)l] .

Drain	and	reserve	juice	from	blueberries	and	pineapple	.
流走	和	预订	汁	从	蓝莓	和	菠萝	.

将蓝莓和菠萝的汁液沥干并保留备用。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [dʒuːs] [tuː; tə] [meɪk] [fɔːr] [kʌps] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] .

Add	enough	water	to	juice	to	make	4	cups	of	liquid	.
添加	足够的	水	到	汁	到	制作	4	杯子	的	液体	.

向果汁中加入足够的水，使液体总量达到 4 杯。

[hiːt] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [ðɪs] ['lɪkwɪd] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .

Heat	2	cups	of	this	liquid	to	boiling	.
热	2	杯子	的	这	液体	到	沸腾	.

将2杯这种液体加热至沸腾。

[dɪ'zɒlv] ['rɑːzbəri] ['dʒelətɪn] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Dissolve	raspberry	gelatin	in	boiling	water	.
溶解	覆盆子	明胶	在	沸腾	水	.

将覆盆子味明胶溶于沸水中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['lɪkwɪd] .

Add	the	remaining	2	cups	liquid	.
添加	这	其余的	2	杯子	液体	.

加入剩余的2杯液体。

[ˌeɪ diː 'diː] [fruːt] , [mˈɑːʃmɛlˌəʊz] , [ænd; ənd] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .

Add	fruit	,	marshmallows	,	and	pecans	.
添加	水果	,	棉花糖	,	和	山核桃	.

加入水果、棉花糖和山核桃。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] [kən'dʒiːld] , [ðen] [fəʊld] [ɪn] [wɪpt] [kriːm] .

Chill	until	slightly	congealed	,	then	fold	in	whipped	cream	.
寒意	直到	轻微地	凝固	,	然后	折叠	在	鞭打	奶油	.

冷藏至略微凝固，然后拌入打发的奶油。

[tʃɪl] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ɔː(r)] [fɔːr] ['aʊəz] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

Chill	for	3	or	4	hours	before	serving	.
寒意	为了	3	或者	4	小时	前	服务	.

冷藏3至4小时后再食用。

['piːkən] - ['kəʊlə] ['sæləd]

PECAN	-	COLA	SALAD
胡桃	-	可乐	沙拉

山核桃可乐沙拉

[wʌn] ([eit] [ˌəʊ 'zed] .) [kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]

1	(	8	oz	.	)	can	crushed	pineapple
1	(	8	盎司	.	)	能	碎	菠萝

1罐（8盎司）碎菠萝

[ˌtuː'tuː] ([θriː] [ˌəʊ 'zed] .) [ˌpiː'keɪ'dʒiː] . ['tʃeri] - ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn]

2	(	3	oz	.	)	pkg	.	cherry	-	flavored	gelatin
2	(	3	盎司	.	)	包装	.	樱桃	-	调味	明胶

包（3 盎司）樱桃味明胶

[wʌn] ([wʌn]['el biː] .)
1 (1 lb .)
1 (1 磅 .)

1（1磅）

[kæn; kən] ['tʃeriz] ([ˌtuː'tuː][siː] .)
can cherries (2 C .)
能 樱桃 (2 C .)

罐装樱桃（2 杯）

[ˌtuː'tuː] ([sɪks][ˌəʊ 'zed] .)
2 (6 oz .)
2 (6 盎司 .)

2（6盎司）

['kɔləs]
colas
可乐

可乐

½ [siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
½ C . chopped Texas pecans
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[dreɪn] [dʒuːs] [ɒf] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] [hiːt] .
Drain juice off crushed pineapple and heat .
流走 汁 离开 碎 菠萝 和 热 .

将压碎的菠萝沥干汁水，然后加热。

[dɪ'zɒlv] ['dʒelətɪn][ɪn][dʒuːs] .
Dissolve gelatin in juice .
溶解 明胶 在 汁 .

将明胶溶解在果汁中。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .
Add remaining ingredients .
添加 其余的 原料 .

加入剩余的食材。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [set] .
Chill until set .
寒意 直到 放 .

冷藏至凝固。

[[ˌpiː 'dʒiː][θriː]]
[Pg 3]
[页 3]

[第3页]

['krænbəri] ['sæləd] [dɪ'laɪt]
CRANBERRY SALAD DELIGHT
蔓越莓 沙拉 喜

蔓越莓沙拉的美味

[wʌn] [smɔːl] [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
1 small pkg .
1 小的 包装 .

小包。

['rɑːzbəri] ['dʒelətɪn]
raspberry gelatin
覆盆子 明胶

覆盆子明胶

¾ [siː] . ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
¾ C . boiling water
¾ C . 沸腾 水

¾ 杯沸水

¾ [siː] . [kəʊld]['wɔːtə(r)]
¾ C . cold water
¾ C . 寒冷的 水

¾ 摄氏度冷水

[fɔːr][siː] . ['krænbəriz]
4 C . cranberries
4 C . 蔓越莓

4. 蔓越莓

[ˌtuː'tuː][siː] . ['ʃʊgə(r)]
2 C . sugar
2 C . 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] ['ɒrɪndʒ] ['slaɪsɪz]
2 orange slices
2 橙子 切片

2片橙子

['relɪʃ] ['mɪkstʃə(r)] :
Relish mixture :
尽情享用 混合物 :

调味酱料:

[ˌtuː'tuː][siː] . [hɑːvd] [ænd; ənd] ['siːdɪd] [red] [greɪps]
2 C . halved and seeded red grapes
2 C . 减半 和 播种 红色的 葡萄

2 杯对半切开并去籽的红葡萄

[wʌn][siː] . ['brəʊkən] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
1 C . broken Texas pecans
1 C . 破碎的 德克萨斯州 山核桃

杯碎德州山核桃

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['lemən][raɪnd]
lemon rind
柠檬 果皮

柠檬皮

[mɪks][smɔːl] ['pækɪdʒ] [ɒv; əv] ['rɑːzbəri] ['dʒelətɪn][ɪn] ¾ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .
Mix small package of raspberry gelatin in ¾ cup boiling water until dissolved .
混合 小的 包裹 的 覆盆子 明胶 在 ¾ 杯子 沸腾 水 直到 溶解 .

将一小包覆盆子味明胶粉倒入 ¾ 杯沸水中搅拌至溶解。

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Add ¾ cup cold water .
添加 ¾ 杯子 寒冷的 水 .

加入四分之三杯冷水。

[pleɪs] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .
Place in refrigerator until slightly thickened .
地方 在 冰箱 直到 轻微地 增稠 .

放入冰箱冷藏至略微浓稠。

[pleɪs] ['krænbəriz] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] ['slaɪsɪz][ɪn] [fu:d] ['prəʊsesə(r)][ænd; ənd] [tʃɒp] [faɪn] .

Place	**cranberries**	**,**	**sugar**	**and**	**orange**	**slices**	**in**	**food**	**processor**	**and**	**chop**	**fine**	**.**
地方	蔓越莓	,	糖	和	橙子	切片	在	食物	处理器	和	劈	美好的	.

将蔓越莓、糖和橙片放入食品加工机中，切碎。

[tʃɪl] .

Chill	**.**
寒意	.

寒意。

[fəʊld]['dʒelətɪn]['ɪntu:] ['relɪʃ] ['mɪkstʃə(r)] .

Fold	**gelatin**	**into**	**relish**	**mixture**	**.**
折叠	明胶	进入	尽情享用	混合物	.

将明胶拌入调味酱混合物中。

[pɔ:(r)]['ɪntu:] ['laɪtli] [ɔɪld] [ˌtu:'tu:] - [kwɔ:t] [məʊld] .

Pour	**into**	**lightly**	**oiled**	**2**	**-**	**quart**	**mold**	**.**
倒	进入	轻轻	涂油	2	-	夸脱	模具	.

倒入涂抹了少量油的2夸脱模具中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [kən'dʒi:ld] .

Chill	**until**	**congealed**	**.**
寒意	直到	凝固	.

冷藏至凝固。

[ji:ld] : - - - [s'ɜ:vɪŋz] .

Yield	**:**	**10**	**-**	**12**	**servings**	**.**
屈服	:	-	-	-	份量	.

份量：10-12人份。

['frəʊz(ə)n] [fru:t] ['sæləd]

FROZEN	**FRUIT**	**SALAD**
冷冻	水果	沙拉

冷冻水果沙拉

[wʌn] ([nəʊ] . 2½) [kæn; kən] [fru:t] ['kɒkteɪl]

1	**(**	**No**	**.**	**2½**	**)**	**can**	**fruit**	**cocktail**
1	(	不	.	2½	)	能	水果	鸡尾酒

1罐（2号半）水果鸡尾酒

[ˌtu:'tu:] ([θri:][ˌəʊ 'zed] .) [ˌpi:'keɪ'dʒi:] .

2	**(**	**3**	**oz**	**.**	**)**	**pkg**	**.**
2	(	3	盎司	.	)	包装	.

2（3盎司）包装

[kri:m] [tʃi:z]

cream	**cheese**
奶油	奶酪

奶油奶酪

[wʌn][si:] . [ˌmeɪə'neɪz]

1	**C**	**.**	**mayonnaise**
1	C	.	蛋黄酱

杯蛋黄酱

½ [si:] . [red] ['tʃeriz]

½	**C**	**.**	**red**	**cherries**
½	C	.	红色的	樱桃

½ 杯红樱桃

[wʌn][si:] . [wɪpt] [kri:m]

1	**C**	**.**	**whipped**	**cream**
1	C	.	鞭打	奶油

杯鲜奶油

- [mˈɑːʃmɛlˌəʊz]
24 marshmallows
- 棉花糖

24颗棉花糖

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] [ˈteksəs] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]
1 C . chopped Texas pecans
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[mɪks][fruːt] [ˈkɒkteɪl] , [kriːm] [tʃiːz] , [ænd; ənd] [ˌmeɪəˈneɪz] .
Mix fruit cocktail , cream cheese , and mayonnaise .
混合 水果 鸡尾酒 , 奶油 奶酪 , 和 蛋黄酱 .

将什锦水果、奶油奶酪和蛋黄酱混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [red] [ˈtʃeriz] , [wɪpt] [kriːm] , [mˈɑːʃmɛlˌəʊz] , [ænd; ənd][pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz] .
Add red cherries , whipped cream , marshmallows , and pecans .
添加 红色的 樱桃 , 鞭打 奶油 , 棉花糖 , 和 山核桃 .

加入红樱桃、鲜奶油、棉花糖和山核桃。

[friːz] [ɪn][aɪs] [kəmˈpɑːtmənt] .
Freeze in ice compartment .
冻结 在 冰 隔间 .

放入冰格冷冻。

[ˈməʊldɪd] [kriːm] [tʃiːz] — [fruːt] [ˈsæləd]
MOLDED CREAM CHEESE — FRUIT SALAD
模制 奶油 奶酪 — 水果 沙拉

奶油芝士冻——水果沙拉

½ [ˌpiːˈkeɪdʒiː] .
½ pkg .
½ 包装 .

半包

(1½ [ˌəʊ ˈzed] .)
(1½ oz .)
(1½ 盎司 .)

（1.5盎司）

[laɪm] - [ˈfleɪvəd] [ˈdʒelətɪn]
lime - flavored gelatin
酸橙 - 调味 明胶

青柠味明胶

[wʌn][siː] . [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)]
1 C . boiling water
1 C . 沸腾 水

杯沸水

[wʌn][siː] . [ˈhevi] [kriːm] , [tʃɪld]
1 C . heavy cream , chilled
1 C . 重的 奶油 , 冷藏

杯冷藏的浓奶油

[wʌn] ([θriː][ˌəʊ ˈzed] .) [ˌpiːˈkeɪdʒiː] .
1 (3 oz .) pkg .
1 (3 盎司 .) 包装 .

1（3盎司）包

[kriːm] [tʃiːz] , [ˈsɔfənd]
cream cheese , softened
奶油 奶酪 , 软化

软化的奶油奶酪

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]

1	C	.	chopped	Texas	pecans
1	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

杯切碎的德州山核桃

[wʌn] ([wʌn]['el biː] . , [fɔːr][ˌəʊ 'zed] .) [kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [dreɪnd]

1	(	1	lb	.	,	4	oz	.	)	can	crushed	pineapple	,	drained
1	(	1	磅	.	,	4	盎司	.	)	能	碎	菠萝	,	排水

1罐（1磅4盎司）碎菠萝，沥干水分

[wʌn] ([θriː][ˌəʊ 'zed] .)

1	(	3	oz	.	)
1	(	3	盎司	.	)

1（3盎司）

[dʒɑː(r)][ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] , [kʌt]['ɪntuː][eitθ, eiθ]

jar	maraschino	cherries	,	cut	into	eighths
罐	樱桃酒	樱桃	,	切	进入	八分之一

罐装马拉斯奇诺樱桃，切成八瓣

[dɪ'zɒlv] ['dʒelətɪn][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Dissolve	gelatin	in	boiling	water	.
溶解	明胶	在	沸腾	水	.

将明胶溶于沸水中。

[tʃɪl] ['mɪkstʃə(r)][ʌn'tɪl] ['slaɪtli] [kən'dʒiːld] .

Chill	mixture	until	slightly	congealed	.
寒意	混合物	直到	轻微地	凝固	.

将混合物冷却至略微凝固。

[wɪp] [kriːm] [ænd; ənd][fəʊld] [kriːm] ['ɪntuː]['dʒelətɪn]['mɪkstʃə(r)] .

Whip	cream	and	fold	cream	into	gelatin	mixture	.
鞭	奶油	和	折叠	奶油	进入	明胶	混合物	.

将鲜奶油打发，然后拌入吉利丁混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] [tʃiːz] .

Add	cream	cheese	.
添加	奶油	奶酪	.

加入奶油奶酪。

[blend] [wel] .

Blend	well	.
混合	出色地	.

充分混合。

[ˌeɪ diː 'diː]['paɪnæp(ə)l] , [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] , [ænd; ənd][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .

Add	pineapple	,	maraschino	cherries	,	and	pecans	.
添加	菠萝	,	樱桃酒	樱桃	,	和	山核桃	.

加入菠萝、马拉斯奇诺樱桃和山核桃。

[mɪks] [wel] .

Mix	well	.
混合	出色地	.

充分搅拌。

[pɔː(r)]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː] ['laɪtli] - [ɔɪld] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][məʊldz][ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [set] .

Pour	mixture	into	lightly	-	oiled	individual	molds	and	chill	until	set	.
倒	混合物	进入	轻轻	-	涂油	个人	模具	和	寒意	直到	放	.

将混合物倒入涂抹了少许油的单个模具中，冷藏至凝固。

['ʌn'məʊld] .

Unmold	.
脱模	.

脱模。

[jiːld] : [eit] [sˈɜːvɪŋz] .
Yield : 8 servings .
屈服 : 8 份量 .

份量：8人份。

[[ˌpiː ˈdʒiː][fɔːr]]
[Pg 4]
[页 4]

[第4页]

[pɪŋk] [ˈɑːktɪk] [friːz]
PINK ARCTIC FREEZE
粉色的 北极 冻结

粉红北极冰冻

[ˌtuːˈtuː] ([θriː][ˌəʊ ˈzed] .) [ˌpiːˈkeɪˈdʒiː] .
2 (3 oz .) pkg .
2 (3 盎司 .) 包装 .

2（3盎司）包装

[kriːm] [tʃiːz]
cream cheese
奶油 奶酪

奶油奶酪

[ˌtuːˈtuː][tiː] . [ˌmeɪəˈneɪz]
2 T . mayonnaise
2 T . 蛋黄酱

汤匙蛋黄酱

[ˌtuːˈtuː][tiː] . [ˈʃʊgə(r)]
2 T . sugar
2 T . 糖

汤匙糖

[wʌn] ([wʌn][ˈel biː] .) [kæn; kən] [həʊl] [ˈkrænbəri] [sɔːs] ([ˌtuːˈtuː][siː] .)
1 (1 lb .) can whole cranberry sauce (2 C .)
1 (1 磅 .) 能 所有的 蔓越莓 酱 (2 C .)

罐（1 磅）蔓越莓酱（2 杯）

[wʌn] ([eit][ˌəʊ ˈzed] .) [kæn; kən] [krʌʃt] [ˈpaɪnæp(ə)l] , [dreɪnd] ([wʌn][siː] .)
1 (8 oz .) can crushed pineapple , drained (1 C .)
1 (8 盎司 .) 能 碎 菠萝 , 排水 (1 C .)

1 罐（8 盎司）碎菠萝，沥干水分（1 杯）

½ [siː] . [tʃɒpt] [ˈteksəs] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]
½ C . chopped Texas pecans
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[wʌn][siː] . [ˈwɪpɪŋ] [kriːm]
1 C . whipping cream
1 C . 鞭打 奶油

杯鲜奶油

[ˈsɒfn] [kriːm] [tʃiːz] .
Soften cream cheese .
软化 奶油 奶酪 .

将奶油奶酪软化。

[blend] [ɪn] [ˌmeɪəˈneɪz] [ænd; ənd][ˈʃʊgə(r)] .
Blend in mayonnaise and sugar .
混合 在 蛋黄酱 和 糖 .

加入蛋黄酱和糖拌匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['krænbəri] [sɔːs] , ['paɪnæp(ə)l] , [ænd; ənd][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .

Add	**cranberry**	**sauce**	**,**	**pineapple**	**,**	**and**	**pecans**	**.**
添加	蔓越莓	酱	,	菠萝	,	和	山核桃	.

加入蔓越莓酱、菠萝和山核桃。

[wɪp] [kriːm] [ænd; ənd][fəʊld]['ɪntuː]['mɪkstʃə(r)] .

Whip	**cream**	**and**	**fold**	**into**	**mixture**	**.**
鞭	奶油	和	折叠	进入	混合物	.

将鲜奶油打发，然后拌入混合物中。

[pɔː(r)]['ɪntuː] 8½ [eks][fɔːr][eks] 2½ [ɪntʃ] [pæn][ænd; ənd] [friːz] [ʌn'tɪl][fɜːm] .

Pour	**into**	**8½**	**x**	**4**	**x**	**2½**	**inch**	**pan**	**and**	**freeze**	**until**	**firm**	**.**
倒	进入	8½	x	4	x	2½	英寸	平底锅	和	冻结	直到	公司	.

倒入 8½ x 4 x 2½ 英寸的烤盘中，冷冻至凝固。

['ʌn'məʊld][ænd; ənd][slaɪs] .

Unmold	**and**	**slice**	**.**
脱模	和	片	.

脱模切片。

['teksəs] [biːf] ['nʌgɪts]

TEXAS	**BEEF**	**NUGGETS**
德克萨斯州	牛肉	鸡块

德州牛肉块

[ˌtuː'tuː]['el biː] .

2	**lb**	**.**
2	磅	.

2磅

['teksəs] [biːf] ['tendəlɔɪn]

Texas	**beef**	**tenderloin**
德克萨斯州	牛肉	里脊肉

德州牛里脊

⅔ [siː] . ['flaʊə(r)]

⅔	**C**	**.**	**flour**
⅔	C	.	面粉

⅔ 杯面粉

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]

Salt	**and**	**pepper**
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[ˌtuː'tuː][siː] . ['kɔːnfleik] [krʌmz]

2	**C**	**.**	**cornflake**	**crumbs**
2	C	.	玉米片	面包屑

杯玉米片碎屑

[wʌn][siː] . ['faɪnli] [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]

1	**C**	**.**	**finely**	**chopped**	**Texas**	**pecans**
1	C	.	精细地	切碎	德克萨斯州	山核桃

杯切碎的德州山核桃

½ [siː] . ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz]

½	**C**	**.**	**Parmesan**	**cheese**
½	C	.	帕尔马干酪	奶酪

½ 杯帕玛森奶酪

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[pə'pri:kə; 'pæprɪkə]
paprika
辣椒

辣椒

½ [ti: es pi:] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[wʌn] [stɪk] (½ [si:] .) ['bʌtə(r)]
1 stick (½ C .) butter
1 戳 (½ C .) 黄油

条（½ 杯）黄油

¼ [si:] . ['flaʊə(r)]
¼ C . flour
¼ C . 面粉

¼ 杯面粉

[ˌtu:'tu:][si:] . [mɪlk]
2 C . milk
2 C . 牛奶

杯牛奶

[wʌn] (- [ˌəʊ 'zed] .) [ˌpi:'keɪ'dʒi:] .
1 (10 oz .) pkg .
1 (- 盎司 .) 包装 .

1（10盎司）包

['greɪtɪd] [ʃɑ:p] ['tʃedə(r)] [tʃi:z]
grated sharp cheddar cheese
磨碎的 锋利的 切达干酪 奶酪

磨碎的浓味切达奶酪

[kʌt] [bi:f] ['ɪntu:][baɪt] - [saɪz] ['pi:sɪz] ([ə'baʊt] 1¼ [ɪntʃ] [skweə(r)]) .
Cut beef into bite - size pieces (about 1¼ inch square) .
切 牛肉 进入 咬 - 尺寸 件 (关于 1¼ 英寸 正方形) .

将牛肉切成一口大小的块（约 1¼ 英寸见方）。

[pleɪs] [ɪn]['plæstɪk][ɔ:(r)]['peɪpə(r)][bæg] [wɪð] ['flaʊə(r)] .
Place in plastic or paper bag with flour .
地方 在 塑料 或者 纸 包 和 面粉 .

将面粉放入塑料袋或纸袋中。

[ʃeɪk] [ʌn'tɪl] ['kəʊtɪd] .
Shake until coated .
摇 直到 涂层 .

摇晃至均匀裹上酱汁。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [waɪl] [kən'tɪnjʊɪŋ] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] .
Refrigerate while continuing preparation .
冷藏 尽管 继续 准备 .

冷藏后继续进行后续准备工作。

[kəm'baɪn] [ɪn] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] ['kɔ:nfleik] [krʌmz] , [pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz] , ['pɑ:məzæn; ˌpɑ:mə'zæn] [tʃi:z] ,

Combine	**in**	**mixing**	**bowl**	**cornflake**	**crumbs**	**,**	**pecans**	**,**	**Parmesan**	**cheese**	**,**
结合	在	混合	碗	玉米片	面包屑	,	山核桃	,	帕尔马干酪	奶酪	,

[pə'pri:kə; 'pæprɪkə] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] .

paprika	**,**	**and**	**nutmeg**	**.**
辣椒	,	和	肉豆蔻	.

将玉米片碎、山核桃、帕玛森奶酪、辣椒粉和肉豆蔻放入搅拌碗中混合。

[set] [ə'saɪd] .

Set	**aside**	**.**
放	旁边	.

放在一边。

[ɪn] [ə; eɪ] ['sɔ:spən] [melt] ['bʌtə(r)] .

In	**a**	**saucepan**	**melt**	**butter**	**.**
在	一个	平底锅	熔化	黄油	.

在平底锅中融化黄油。

[ˌeɪ di: 'di:] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [stɜ:(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .

Add	**flour**	**and**	**stir**	**until**	**dissolved**	**.**
添加	面粉	和	搅拌	直到	溶解	.

加入面粉，搅拌至完全溶解。

[ˌeɪ di: 'di:] [mɪlk] [ænd; ənd] [hi:t] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] ['bʌbəlz] .

Add	**milk**	**and**	**heat**	**until**	**mixture**	**bubbles**	**.**
添加	牛奶	和	热	直到	混合物	气泡	.

加入牛奶，加热至混合物起泡。

[stɜ:(r)] [ɪn] [tʃi:z] [ʌn'tɪl] ['meltɪd] .

Stir	**in**	**cheese**	**until**	**melted**	**.**
搅拌	在	奶酪	直到	融化	.

拌入奶酪直至融化。

[set] ['ʌv(ə)n] [æt; ət] - [dɪ'gri:z] [ef] . [dɪp] [i:tʃ] ['flaʊəd] [bi:f] [kju:b] [ɪn] [tʃi:z] [sɔ:s] ,

Set	**oven**	**at**	**400**	**degrees**	**F**	**.**	**Dip**	**each**	**floured**	**beef**	**cube**	**in**	**cheese**	**sauce**	**,**
放	烤箱	在	-	学位	F	.	蘸	每个	撒了面粉	牛肉	立方体	在	奶酪	酱	,

将烤箱预热至华氏400度。将每块裹上面粉的牛肉块蘸上奶酪酱。

[ə'laʊ] [tu:; tə] [dreɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ,

allow	**to**	**drain**	**a**	**little**	**,**
允许	到	流走	一个	小的	,

稍微沥干一下水。

[ðen] [rəʊl] [ɪn] [bəʊl] [pv; əv] [draɪ] ['mɪkstʃə(r)] [səʊ] [ɔ:l] [saɪdz] [ɑ:(r); ə(r)] [wel] ['kəʊtɪd] .

then	**roll**	**in**	**bowl**	**of**	**dry**	**mixture**	**so**	**all**	**sides**	**are**	**well**	**coated**	**.**
然后	卷	在	碗	的	干燥	混合物	所以	全部	侧面	是	出色地	涂层	.

然后将其滚入装有干粉混合物的碗中，使其所有面都均匀裹上干粉。

[pleɪs] [ɒn] [wel] - ['bʌtəd] ['kʊki] [ʃi:ts] , ['li:vɪŋ] [speɪs] [bɪ'twi:n] [i:tʃ] .

Place	**on**	**well**	**-**	**buttered**	**cookie**	**sheets**	**,**	**leaving**	**space**	**between**	**each**	**.**
地方	在	出色地	-	涂黄油的	曲奇饼	纸张	,	离开	空间	之间	每个	.

将饼干放在涂抹了黄油的烤盘上，每块饼干之间留出空隙。

([æt; ət] [ðɪs] [steɪdʒ] , [meɪ] [bi:; bi] [pleɪst] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ʌn'tɪl] ['ni:dɪd] .)

(	**At**	**this**	**stage**	**,**	**may**	**be**	**placed**	**in**	**refrigerator**	**until**	**needed**	**.**	**)**
(	在	这	阶段	,	可能	是	放置	在	冰箱	直到	需要	.	)

（此时可放入冰箱冷藏保存，待用。）

[beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl] [kju:bz] [ɑ:(r); ə(r)] [ə; eɪ] [di:p] , ['gəʊldən] [braʊn] .

Bake	**about**	**15**	**minutes**	**until**	**cubes**	**are**	**a**	**deep**	**,**	**golden**	**brown**	**.**
烤	关于	-	分钟	直到	立方体	是	一个	深的	,	金的	棕色的	.

烘烤约 15 分钟，直到方块呈深金棕色。

[sɜːv] [wɔːm] [ɔː(r)][æt; ət] [ruːm] ['temprətʃə(r)] .
Serve **warm** **or** **at** **room** **temperature** **.**
服务 温暖的 或者 在 房间 温度 .

趁热或常温食用皆可。

['tɜːki] - [nʌt] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ]
TURKEY **-** **NUT** **SANDWICH** **FILLING**
火鸡 - 坚果 三明治 填充

火鸡坚果三明治馅料

[ˌtuːˈtuː][siː] . [mɪnst] , [kʊkt] ['tɜːki]
2 **C** **.** **minced** **,** **cooked** **turkey**
2 C . 剁碎 , 煮熟 火鸡

杯煮熟的火鸡肉末

½ [siː] . [mɪnst] ['seləri]
½ **C** **.** **minced** **celery**
½ C . 剁碎 芹菜

½ 杯切碎的芹菜

½ [siː] . ['faɪnli] [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]
½ **C** **.** **finely** **chopped** **Texas** **pecans**
½ C . 精细地 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[wʌn] / [θriː][siː] . ['sæləd] ['dresɪŋ]
1 **/** **3** **C** **.** **salad** **dressing**
1 / 3 C . 沙拉 敷料

1/3 杯沙拉酱

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['siːz(ə)nd] [sɔːlt]
seasoned **salt**
经验丰富的 盐

调味盐

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[kəmˈbaɪn] [ɔːl] [ɪnˈgriːdiənts] .
Combine **all** **ingredients** **.**
结合 全部 原料 .

将所有材料混合。

[rɪˈfrɪdʒəreɪt] .
Refrigerate **.**
冷藏 .

冷藏。

[meɪks] [əˈbaʊt] [θriː] [kʌps] [ɒv; əv] ['fɪlɪŋ] .
Makes **about** **3** **cups** **of** **filling** **.**
制作 关于 3 杯子 的 填充 .

大约可制成 3 杯馅料。

[[ˌpiː ˈdʒiː][faɪv]]
[Pg 5]
[页 5]

[第5页]

[nʌt] [ˌpɪmɪˈɛntəʊ] [ˈsænwɪtʃ] [ˈfɪlɪŋ]
NUT PIMIENTO SANDWICH FILLING
坚果 辣椒 三明治 填充

坚果甜椒三明治馅料

[fɔːr][tiː] . [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [ˌpɪmɪˈɛntəʊ]
4 T . finely chopped pimiento
4 T . 精细地 切碎 辣椒

汤匙切碎的甜椒

[fɔːr][tiː] . [mɪlk]
4 T . milk
4 T . 牛奶

汤匙牛奶

[ˌtuːˈtuː][siː] . [ˈgreɪtɪd] [ʃɑːp] [ˈtʃedə(r)] [tʃiːz]
2 C . grated sharp cheddar cheese
2 C . 磨碎的 锋利的 切达干酪 奶酪

杯磨碎的浓味切达奶酪

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['wʊstəʃə(r)] [sɔːs]
Worcestershire sauce
伍斯特郡 酱

伍斯特沙司

¼ [siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
¼ C . chopped Texas pecans
¼ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

¼ 杯切碎的德州山核桃

[ˌtuːˈtuː] [hɑːd] - [kʊkt] [egz]
2 hard - cooked eggs
2 难的 - 煮熟 鸡蛋

2个煮熟的鸡蛋

½ [siː] . ['sæləd] ['dresɪŋ]
½ C . salad dressing
½ C . 沙拉 敷料

½ 杯沙拉酱

[blend] [ˌpɪmɪˈɛntəʊ] , [mɪlk] , [tʃiːz] , ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , [nʌts] , [ænd; ənd] [egz] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Blend pimiento , milk , cheese , Worcestershire sauce , nuts , and eggs until smooth .
混合 辣椒 , 牛奶 , 奶酪 , 伍斯特郡 酱 , 坚果 , 和 鸡蛋 直到 光滑的 .

将甜椒、牛奶、奶酪、伍斯特沙司、坚果和鸡蛋搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['sæləd] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add salad dressing and mix well .
添加 沙拉 敷料 和 混合 出色地 .

加入沙拉酱并搅拌均匀。

[miːt] ['dɪʃɪz] & ['stʌfɪŋ]
Meat Dishes & Stuffing
肉 菜肴 & 馅

肉类菜肴和馅料

[miːt] [ləʊf] [wɪð] ['piːkən] ['stʌfɪŋ]
MEAT **LOAF** **WITH** **PECAN** **STUFFING**
肉 面包 和 胡桃 馅

山核桃馅肉饼

[miːt] [ləʊf]
MEAT **LOAF**
肉 面包

肉饼

1½ ['el biː] .
1½ **lb** **.**
1½ 磅 .

1.5磅

[graʊnd] [biːf]
ground **beef**
地面 牛肉

碎牛肉

½ [siː] . [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)]
½ **C** **.** **chopped** **green** **pepper**
½ C . 切碎 绿色的 胡椒

½ 杯切碎的青椒

½ [siː] . [tʃɒpt] ['ʌnjən]
½ **C** **.** **chopped** **onion**
½ C . 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiː] . ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs]
1 **T** **.** **Worcestershire** **sauce**
1 T . 伍斯特郡 酱

汤匙伍斯特沙司

[wʌn][siː] . [waɪt] [bred] [krʌmz]
1 **C** **.** **white** **bread** **crumbs**
1 C . 白色的 面包 面包屑

杯白面包屑

½ [siː] . [mɪlk]
½ **C** **.** **milk**
½ C . 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

['piːkən] ['stʌfɪŋ]
PECAN **STUFFING**
胡桃 馅

山核桃馅料

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

¼ [siː] . ['ʃɔːtnɪŋ]
¼ **C** **.** **shortening**
¼ C . 缩短

¼ 杯起酥油

[ˌtuːˈtuː][siː] . [həʊl] [wiːt] [bred] [krʌmz]
2 **C** **.** **whole** **wheat** **bread** **crumbs**
2 C . 所有的 小麦 面包 面包屑

杯全麦面包屑

½ [siː] . [tʃɒpt] ['seləri]
½ **C** **.** **chopped** **celery**
½ C . 切碎 芹菜

½ 杯切碎的芹菜

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[blæk] ['pepə(r)]
black **pepper**
黑色的 胡椒

黑胡椒

¾ [siː] . [miːt] [stɒk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)]
¾ **C** **.** **meat** **stock** **or** **water**
¾ C . 肉 库存 或者 水

¾ 杯肉汤或水

½ [siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]
½ **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[kəm'baɪn] [miːt] [ləʊf] [ɪn'griːdiənts] .
Combine **meat** **loaf** **ingredients** **.**
结合 肉 面包 原料 .

将肉饼的各种材料混合在一起。

[mɪks] ['θʌrəli] .
Mix **thoroughly** **.**
混合 彻底 .

充分搅拌。

[pleɪs] ½ [ɒv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ɪn] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [griːzd] [ləʊf][pæn] .
Place **½** **of** **this** **mixture** **in** **bottom** **of** **greased** **loaf** **pan** **.**
地方 ½ 的 这 混合物 在 底部 的 涂油 面包 平底锅 .

将一半的混合物放入抹了油的吐司模具底部。

[kəm'baɪn] ['piːkən] ['stʌfɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] .
Combine **pecan** **stuffing** **mixture** **.**
结合 胡桃 馅 混合物 .

将山核桃馅料混合物混合。

[ˌeɪ diː 'diː][pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz][lɑːst] .
Add **pecans** **last** **.**
添加 山核桃 最后的 .

最后加入山核桃。

[mɪks] ['θʌrəli] .
Mix **thoroughly** **.**
混合 彻底 .

充分搅拌。

[spred] ['stʌfɪŋ] ['mɪkstʃə(r)][ɒn][tɒp][ɒv; əv] [miːt] ['mɪkstʃə(r)] .
Spread **stuffing** **mixture** **on** **top** **of** **meat** **mixture** **.**
传播 馅 混合物 在 顶部 的 肉 混合物 .

将馅料混合物铺在肉馅上。

[ə'reɪndʒ] [rɪ'meɪnɪŋ] [miːt] [ɒn][tɒp][ɒv; əv]['piːkən] ['stʌfɪŋ] .
Arrange **remaining** **meat** **on** **top** **of** **pecan** **stuffing** **.**
安排 其余的 肉 在 顶部 的 胡桃 馅 .

将剩余的肉铺在山核桃馅料上面。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔː(r); fə(r)] 1½ ['aʊəz] [ænd; ənd] [kuːl] ['slaɪtli] [bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ]
Bake **at** **350** **degrees** **F** **.** **for** **1½** **hours** **and** **cool** **slightly** **before** **removing**
烤 在 - 学位 F . 为了 1½ 小时 和 凉爽的 轻微地 前 移除
[frɒm; frəm][pæn] .
from **pan** **.**
从 平底锅 .

在华氏350度下烘烤1.5小时，稍微冷却后再从烤盘中取出。

[jiːld] : - [s'ɜːvɪŋz] .
Yield **:** **10** **servings** **.**
屈服 : - 份量 .

份量：10人份。

[[ˌpiː 'dʒiː][sɪks]]
[**Pg** **6** **]**
[页 6]

[第6页]

[hæm] ['sæləd]
HAM **SALAD**
火腿 沙拉

火腿沙拉

[ˌtuː'tuː][siː] . [kjuːbd][hæm]
2 **C** **.** **cubed** **ham**
2 C . 立方 火腿

杯切丁火腿

[ˌtuː'tuː][siː] . [daɪst] ['seləri] [ɔː(r)]['æp(ə)l]
2 **C** **.** **diced** **celery** **or** **apple**
2 C . 切丁 芹菜 或者 苹果

杯切丁的芹菜或苹果

½ [siː] . ['sæləd] ['dresɪŋ]
½ **C** **.** **salad** **dressing**
½ C . 沙拉 敷料

½ 杯沙拉酱

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [siː] . [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)]
¼ C . chopped green pepper
¼ C . 切碎 绿色的 胡椒

¼ 杯切碎的青椒

¼ [siː] . [graʊnd] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
¼ C . ground Texas pecans
¼ C . 地面 德克萨斯州 山核桃

¼ 杯磨碎的德州山核桃

¼ [siː] . [tʃɒpt] ['ʌnjən]
¼ C . chopped onion
¼ C . 切碎 洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

[kəm'baɪn] [hæm] , ['seləri] [ɔː(r)]['æp(ə)l] , [ænd; ənd]['sælәd] ['dresɪŋ] .
Combine ham , celery or apple , and salad dressing .
结合 火腿 , 芹菜 或者 苹果 , 和 沙拉 敷料 .

将火腿、芹菜或苹果和沙拉酱混合在一起。

[tʃɪl] ['θʌrəli] .
Chill thoroughly .
寒意 彻底 .

彻底冷却。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [griːn] ['pepə(r)] , [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] , [ænd; ənd] ['ʌnjən] .
Just before serving add salt , green pepper , pecans , and onion .
只是 前 服务 添加 盐 , 绿色的 胡椒 , 山核桃 , 和 洋葱 .

上菜前加入盐、青椒、山核桃和洋葱。

[jiːld] : [sɪks] - [eit] [s'ɜːvɪŋz] .
Yield : 6 - 8 servings .
屈服 : 6 - 8 份量 .

份量：6-8人份。

[hɒt] ['tɜːki] ['sæləd]
HOT TURKEY SALAD
热的 火鸡 沙拉

热火鸡沙拉

[wʌn][siː] . [kjuːbd] , [kʊkt] ['tɜːki]
1 C . cubed , cooked turkey
1 C . 立方 , 煮熟 火鸡

杯切丁的熟火鸡肉

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] ['seləri]
1 C . chopped celery
1 C . 切碎 芹菜

杯切碎的芹菜

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
1 C . chopped Texas pecans
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

½ [siː] . [ˌmeɪə'neɪz]
½ C . mayonnaise
½ C . 蛋黄酱

½ 杯蛋黄酱

[wʌn][tiː] . ['leмən][dʒuːs]
1 T . lemon juice
1 T . 柠檬 汁

汤匙柠檬汁

[wʌn][tiː] . [tʃɒpt] ['ʌnjən]
1 **T** **.** **chopped** **onion**
1 T . 切碎 洋葱

汤匙切碎的洋葱

½ [siː] . ['greɪtɪd] ['tʃedə(r)] [tʃiːz]
½ **C** **.** **grated** **cheddar** **cheese**
½ C . 磨碎的 切达干酪 奶酪

½ 杯磨碎的切达奶酪

[sɔːlt][ænd; ənd] [keɪ'en] ['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst]
Salt **and** **cayenne** **pepper** **to** **taste**
盐 和 辣椒 胡椒 到 品尝

盐和辣椒粉适量

[krʌʃt] [pə'teɪtəʊ] [tʃɪps]
Crushed **potato** **chips**
碎 土豆 芯片

碎薯片

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [tʃɪps] .
Mix **all** **ingredients** **except** **chips** **.**
混合 全部 原料 除了 芯片 .

混合除薯片以外的所有食材。

[pleɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Place **into** **a** **baking** **dish** **.**
地方 进入 一个 烘烤 盘子 .

放入烤盘中。

['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [krʌʃt] [tʃɪps] .
Cover **the** **top** **with** **crushed** **chips** **.**
覆盖 这 顶部 和 碎 芯片 .

在顶部铺上一层碎薯片。

[beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ([ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['bʌbli] [ə'raʊnd][ðə; ði] ['edʒɪz]) [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] .
Bake **about** **20** **minutes** **(** **or** **until** **bubbly** **around** **the** **edges** **)** **at** **350** **degrees** **F** **.**
烤 关于 - 分钟 (或者 直到 起泡酒 大约 这 边缘) 在 - 学位 F .

在华氏350度下烘烤约20分钟（或直至边缘起泡）。

[beɪkt] [stʌft] [pɔːk] [tʃɒps]
BAKED **STUFFED** **PORK** **CHOPS**
烘焙 填充 猪肉 排骨

烤酿猪排

⅛ [siː] . ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn]
⅛ **C** **.** **butter** **or** **margarine**
⅛ C . 黄油 或者 人造黄油

⅛ 杯黄油或人造黄油

½ [tiː] . [tʃɒpt] ['ʌnjən]
½ **T** **.** **chopped** **onion**
½ T . 切碎 洋葱

半汤匙切碎的洋葱

[wʌn][tiː] . [tʃɒpt] ['seləri]
1 **T** **.** **chopped** **celery**
1 T . 切碎 芹菜

汤匙切碎的芹菜

[fɔːr] ([wʌn][ɪn] .
4 **(** **1** **in** **.**
4 (1 在 .

4（1英寸）

[θɪk]) [pɔːk] [tʃɒps] [wɪð] ['pɒkɪt] [kʌt]
thick) pork chops with pocket cut
厚的) 猪肉 排骨 和 口袋 切

厚切猪排，带口袋切口

½ [siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
½ C . chopped Texas pecans
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

1½ [siː] . [bred] [krʌmz] ([sɒft])
1½ C . bread crumbs (soft)
1½ C . 面包 面包屑 (柔软的)

1.5 杯面包屑（软的）

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

1 茶匙

[tʃɒpt] ['pɑːsli]
chopped parsley
切碎 香菜

切碎的欧芹

[wʌn][siː] . ['faɪnli] [daɪst] [tɑːt] ['æplz]
1 C . finely diced tart apples
1 C . 精细地 切丁 酸 苹果

杯切成细丁的酸苹果

⅛ [tiː es piː] .
⅛ tsp .
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['səʊteɪ] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['seləri] [ɪn] ['bʌtə(r)] .
Saute onions and celery in butter .
炒 洋葱 和 芹菜 在 黄油 .

用黄油炒香洋葱和芹菜。

[kəm'baɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [fɔː(r); fə(r)] ['stʌfɪŋ] .
Combine remaining ingredients for stuffing .
结合 其余的 原料 为了 馅 .

将剩余的馅料混合在一起。

['siːz(ə)n] [tʃɒps] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
Season chops with salt and pepper .
季节 排骨 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒粉给猪排调味。

[pæk] ['stʌfɪŋ] [ɪn] [tʃɒps] [ɒn][bəuθ][saɪdz] .
Pack stuffing in chops on both sides .
盒 馅 在 排骨 在 两个都 侧面 .

在猪排两面都塞入馅料。

[beɪk] [ɪn]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [ɪn][ə; eɪ] ['kʌvəd] ['kæsərəʊl] .
Bake in oven for 45 minutes at 350 degrees F . in a covered casserole .
烤 在 烤箱 为了 - 分钟 在 - 学位 F . 在 一个 涵盖 沙锅 .

在烤箱中以华氏350度烘烤45分钟，使用带盖砂锅。

[ʌn'kʌvə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Uncover and bake for 15 minutes .
揭露 和 烤 为了 - 分钟 .

揭开盖子，烤15分钟。

['nʌti] [hæm][ænd; ənd] [tʃiːz] [grɪlz]
NUTTY HAM AND CHEESE GRILLS
坚果 火腿 和 奶酪 烤架

坚果火腿和奶酪烤肉

[spred] ['bʌtə(r)][ɒn][wʌn][saɪd][ɒv; əv][fɔːr] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [bred] .
Spread butter on one side of 4 pieces of bread .
传播 黄油 在 一 边 的 4 件 的 面包 .

在4片面包的一面涂上黄油。

[brɔɪl] [ɒn] ['kʊki] [ʃiːt] [ʌn'tɪl] ['gəʊldən] [braʊn] [ɒn][wʌn][saɪd] .
Broil on cookie sheet until golden brown on one side .
烤 在 曲奇饼 床单 直到 金的 棕色的 在 一 边 .

在烤盘上烤至一面呈金黄色。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd] [brʌʃ] ['ʌðə(r)][saɪd] [wɪð] ['mʌstəd] [ɔː(r)] ['hɔːsrædɪʃ] ['mʌstəd] .
Remove and brush other side with mustard or horseradish mustard .
消除 和 刷子 其他 边 和 芥末 或者 辣根 芥末 .

取下后，在另一面刷上芥末或辣根芥末。

[pleɪs] [ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv][hæm][ænd; ənd][slaɪs][ɒv; əv] [tʃiːz] [ɒn] [iːtʃ] [piːs] [ɒv; əv] [bred] .
Place a slice of ham and slice of cheese on each piece of bread .
地方 一个 片 的 火腿 和 片 的 奶酪 在 每个 片 的 面包 .

在每片面包上放一片火腿和一片奶酪。

[tɒp] [wɪð] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .
Top with Texas pecans .
顶部 和 德克萨斯州 山核桃 .

撒上德克萨斯州山核桃碎。

[pres] [nʌts] ['dʒentli]['ɪntuː] [tʃiːz] .
Press nuts gently into cheese .
按 坚果 轻轻地 进入 奶酪 .

轻轻地将坚果压入奶酪中。

[brɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] - [θriː] ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [tʃiːz] [ɪz] ['bʌbli] .
Broil for 2 - 3 minutes or until cheese is bubbly .
烤 为了 2 - 3 分钟 或者 直到 奶酪 是 起泡酒 .

烤 2-3 分钟或直到奶酪起泡。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

[jiːld] : [fɔːr] [s'ɜːvɪŋz] .
Yield : 4 servings .
屈服 : 4 份量 .

份量：4人份。

[[ˌpiː 'dʒiː]['sɛvən]]
[Pg 7]
[页 7]

[第7页]

['piːkən] [hæm] [rəʊl] - [ˌjuː piː 'es]
PECAN HAM ROLL - UPS
胡桃 火腿 卷 - UPS

山核桃火腿卷

[ˌtuːˈtuː][siː] . [kʊkt] [mæʃt] [swiːt] [pəˈteɪtəʊz]

2	C	.	cooked	mashed	sweet	potatoes
2	C	.	煮熟	捣碎	甜的	土豆

杯煮熟的红薯泥

[θriː][tiː] . [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)]

3	T	.	melted	butter
3	T	.	融化	黄油

3汤匙融化的黄油

½ [siː] . [krʌʃt] [ˈpaɪnæp(ə)l] ([rɪˈzɜːv] [dʒuːs])

½	C	.	crushed	pineapple	(	reserve	juice	)
½	C	.	碎	菠萝	(	预订	汁	)

½ 杯碎菠萝（保留汁液）

½ [siː] . [faɪn] [bred] [krʌmz]

½	C	.	fine	bread	crumbs
½	C	.	美好的	面包	面包屑

½ 杯细面包屑

[θriː][tiː] . [ˈʃʊgə(r)]

3	T	.	sugar
3	T	.	糖

3汤匙糖

½ [siː] . [tʃɒpt] [ˈteksəs] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]

½	C	.	chopped	Texas	pecans
½	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[θriː] (⅛ [ɪn] . [θɪk]) [ˈslaɪsɪz] [smәʊkt] [ɔː(r)] [bɔɪld] [hæm]

3	(	⅛	in	.	thick	)	slices	smoked	or	boiled	ham
3	(	⅛	在	.	厚的	)	切片	熏制	或者	煮沸	火腿

片（⅛ 英寸厚）烟熏或水煮火腿片

[kәmˈbaɪn] [ɔːl] [ɪnˈgriːdiәnts] [ɪkˈsept] [hæm] .

Combine	all	ingredients	except	ham	.
结合	全部	原料	除了	火腿	.

混合除火腿以外的所有食材。

[mɪks] [wel] .

Mix	well	.
混合	出色地	.

充分搅拌。

[spred] [ðɪs] [ˈfɪlɪŋ] [ɒn][ðə; ði][hæm][ˈslaɪsɪz] .

Spread	this	filling	on	the	ham	slices	.
传播	这	填充	在	这	火腿	切片	.

将馅料涂抹在火腿片上。

[rәʊl][æz; әz][fɔː(r); fә(r)][ˈdʒeli][rәʊl] , [ˈfɑːsnɪŋ] [wɪð] [ˈtuːθˌpɪks] .

Roll	as	for	jelly	roll	,	fastening	with	toothpicks	.
卷	作为	为了	果冻	卷	,	紧固	和	牙签	.

像卷果冻卷一样卷起来，用牙签固定。

[pleɪs] [ɪn] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] , [ænd; әnd][ˈkʌvә(r)] [wɪð] [rɪˈzɜːvd] [ˈpaɪnæp(ə)l][dʒuːs] .

Place	in	baking	dish	,	and	cover	with	reserved	pineapple	juice	.
地方	在	烘烤	盘子	,	和	覆盖	和	预订的	菠萝	汁	.

放入烤盘中，并淋上预留的菠萝汁。

[beɪk] [ɪn] - [dɪ'griːz] [ef] . ['ʌv(ə)n] , [wʌn]['aʊə(r)][fɔː(r); fə(r)] [sməʊkt] [ɔː(r)] - ['mɪnɪts] [fɔː(r); fə(r)] [bɔɪld]
Bake in 350 degrees F . oven , 1 hour for smoked or 20 minutes for boiled
烤 在 - 学位 F . 烤箱 , 1 小时 为了 熏制 或者 - 分钟 为了 煮沸
[hæm] ,
ham ,
火腿 ,

在华氏350度的烤箱中烘烤，烟熏火腿烤1小时，水煮火腿烤20分钟。

['beɪstɪŋ] ['friːkwəntli] .
basting frequently .
涂抹 频繁地 .

经常涂抹酱汁。

[jiːld] : [θriː] [s'ɜːvɪŋz] .
Yield : 3 servings .
屈服 : 3 份量 .

份量：3人份。

[braʊn] [raɪs] [ænd; ənd] [nʌt] ['dresɪŋ]
BROWN RICE AND NUT DRESSING
棕色的 米 和 坚果 敷料

糙米坚果酱

[wʌn][siː] . [ˌʌn'kʊkt] [braʊn] [raɪs]
1 C . uncooked brown rice
1 C . 生 棕色的 米

杯生糙米

2½ [siː] . ['tʃɪkɪn] [brɒθ] ([kænd])
2½ C . chicken broth (canned)
2½ C . 鸡 肉汤 (罐装)

2.5 杯鸡汤（罐装）

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

1 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] ['ʌnjənz]
1 C . chopped onions
1 C . 切碎 洋葱

杯切碎的洋葱

[wʌn][siː] . ['seləri]
1 C . celery
1 C . 芹菜

1. 芹菜

[wʌn] [kləʊv] [mɪnst] ['gɑːlɪk]
1 clove minced garlic
1 丁香 剁碎 蒜

1瓣蒜末

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
Dash of pepper
短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
1 C . chopped Texas pecans
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[kəm'baɪn] [raɪs] , ['tʃɪkɪn] [brɒθ] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Combine rice , chicken broth , and salt .
结合 米 , 鸡 肉汤 , 和 盐 .

将米饭、鸡汤和盐混合。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] [wʌns] .
Heat to boiling , stirring once .
热 到 沸腾 , 搅拌 一次 .

加热至沸腾，中途搅拌一次。

[rɪ'djuːs] [hiːt] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] , ['kʌvəd] , [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Reduce heat and simmer , covered , for 45 minutes .
减少 热 和 煨 , 涵盖 , 为了 - 分钟 .

转小火，盖上锅盖，慢炖 45 分钟。

[kʊk] ['ʌnjənz] , ['seləri] , [ænd; ənd]['gɑːlɪk][ɪn]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] .
Cook onions , celery , and garlic in butter until tender .
厨师 洋葱 , 芹菜 , 和 蒜 在 黄油 直到 投标 .

用黄油将洋葱、芹菜和大蒜炒至软嫩。

[stɜː(r)][ɪn] [kʊkt] [raɪs] .
Stir in cooked rice .
搅拌 在 煮熟 米 .

拌入煮熟的米饭。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːz(ə)nd] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .
Add seasoned salt , pepper , and pecans .
添加 经验丰富的 盐 , 胡椒 , 和 山核桃 .

加入调味盐、胡椒粉和山核桃。

[sɜːv] [wɪð] [beɪkt] [brest] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] .
Serve with baked breast of chicken .
服务 和 烘焙 胸部 的 鸡 .

配烤鸡胸肉食用。

[jiːld] : [sɪks] [s'ɜːvɪŋz] .
Yield : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[nʌt] ['stʌfɪŋ]
NUT STUFFING
坚果 馅

坚果馅料

([mɔɪst] [taɪp] [fɔː(r); fə(r)] - - - ['el biː] .
(Moist Type for 10 - 12 lb .
(潮湿 类型 为了 - - - 磅 .

（湿型，适用于 10-12 磅）

['tɜːki])
Turkey)
火鸡)

火鸡)

½ [siː] . ['bʌtə(r)]
½ C . butter
½ C . 黄油

半杯黄油

½ [siː] . [tʃɒpt] ['ʌnjən]
½ C . chopped onion
½ C . 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
1 C . chopped Texas pecans
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

¼ [siː] . [tʃɒpt] ['pɑːsli]
¼ C . chopped parsley
¼ C . 切碎 香菜

¼ 杯切碎的欧芹

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] ['seləri] [ænd; ənd] [liːvz]
1 C . chopped celery and leaves
1 C . 切碎 芹菜 和 树叶

杯切碎的芹菜和叶子

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 tsp .
2 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['pəʊltri] ['siːzənɪŋ]
poultry seasoning
家禽 调料

家禽调味料

[eit][siː] . [sɒft] [bred] [krʌmz]
8 C . soft bread crumbs
8 C . 柔软的 面包 面包屑

杯软面包屑

[wʌn][siː] . [stɒk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)]
1 C . stock or water
1 C . 库存 或者 水

杯高汤或水

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːt(ə)n]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

[melt] ['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ][naɪn] [ɪntʃ] ['skɪlɪt] .
Melt butter in a 9 inch skillet .
熔化 黄油 在 一个 9 英寸 煎锅 .

在9英寸的煎锅中融化黄油。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʌnjən] , [kʊk] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
Add onion , cook until soft .
添加 洋葱 , 厨师 直到 柔软的 .

加入洋葱，炒至软烂。

[ˌeɪ diː 'diː][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] , ['pɑːsli] , ['seləri] [ænd; ənd] [liːvz] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['pəʊltri]
Add pecans , parsley , celery and leaves , salt , pepper , and poultry
添加 山核桃 , 香菜 , 芹菜 和 树叶 , 盐 , 胡椒 , 和 家禽
['siːzənɪŋ] .
seasoning .
调料 .

加入山核桃、欧芹、芹菜和叶子、盐、胡椒粉和家禽调味料。

[mɪks] .
Mix .
混合 .

混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][mɪks] .
Add bread crumbs and mix .
添加 面包 面包屑 和 混合 .

加入面包屑并搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [stɒk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [egz] .
Add stock or water and eggs .
添加 库存 或者 水 和 鸡蛋 .

加入高汤或水和鸡蛋。

[tɒs] ['laɪtli] .
Toss lightly .
折腾 轻轻 .

轻轻翻拌。

[jiːld] : [ə'baʊt][eit][kʌps] .
Yield : about 8 cups .
屈服 : 关于 8 杯子 .

产量：约 8 杯。

[[ˌpiː 'dʒiː][eit]]
[Pg 8]
[页 8]

[第 8 页]

[keɪks] & [paɪz]
Cakes **&** **Pies**
蛋糕 & 馅饼

蛋糕和馅饼

['flʌfi] ['piːkən] [paʊnd] [keɪk]
FLUFFY **PECAN** **POUND** **CAKE**
蓬松的 胡桃 磅 蛋糕

蓬松山核桃磅蛋糕

[ˌtuːˈtuː][siː] . ['bʌtə(r)]
2 **C** **.** **butter**
2 C . 黄油

杯黄油

[ˌtuːˈtuː][siː] . ['ʃʊgə(r)]
2 **C** **.** **sugar**
2 C . 糖

杯糖

- [eg] [jəʊk] ([æt; ət] [ruːm] [temp] .)
10 **egg** **yolks** **(** **at** **room** **temp** **.** **)**
- 蛋 蛋黄 (在 房间 温度 .)

10个蛋黄（室温）

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

1 茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

4½ [siː] . ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)]
4½ **C** **.** **sifted** **cake** **flour**
4½ C . 筛过的 蛋糕 面粉

4.5 杯过筛蛋糕粉

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]
cream **of** **tartar**
奶油 的 鞑靼

塔塔粉

[ˌtuːˈtuː][siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [prˈkænz; prˈkɑːnz]
2 **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
2 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

- [eg] ['waɪts]
10 egg whites
- 蛋 白人

10个蛋清

[gleɪz]
Glaze
釉

釉

½ [siː] . [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgə(r)]
½ C . confectioner's sugar
½ C . 糖果商 糖

½ 杯糖粉

½ [siː] . [mɪlk]
½ C . milk
½ C . 牛奶

半杯牛奶

[kriːm] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] .
Cream butter until very light .
奶油 黄油 直到 非常 光 .

用打蛋器将黄油搅打至非常蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['grædʒuəli] [biːt] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
Add sugar and gradually beat until fluffy .
添加 糖 和 逐步地 打 直到 蓬松的 .

加入糖，逐渐打发至蓬松。

[biːt] [ɪn] - [eg] [jəʊk] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Beat in 10 egg yolks , one at a time .
打 在 - 蛋 蛋黄 , 一 在 一个 时间 .

将10个蛋黄一个一个地打入面糊中。

[sɪft]['flaʊə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] .
Sift flour , salt , and cream of tartar .
筛 面粉 , 盐 , 和 奶油 的 鞑靼 .

将面粉、盐和塔塔粉过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['bʌtə(r)]['mɪkstʃə(r)] ['sləʊli] , ['mɪksɪŋ]['əʊnli][ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Add to butter mixture slowly , mixing only until well blended .
添加 到 黄油 混合物 缓慢地 , 混合 仅有的 直到 出色地 混合 .

慢慢地将黄油混合物加入其中，搅拌至完全融合即可。

[wɪp] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] , [bʌt; bət][nɒt][draɪ] .
Whip egg whites until stiff , but not dry .
鞭 蛋 白人 直到 僵硬的 , 但 不是 干燥 .

将蛋白打发至硬性发泡，但不要打发过干。

[fəʊld]['ɪntuː]['bætə(r)] .
Fold into batter .
折叠 进入 连击 .

拌入面糊中。

[fəʊld][ɪn][ˌtuː'tuː][kʌps][ɒv; əv] [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .
Fold in 2 cups of chopped Texas pecans .
折叠 在 2 杯子 的 切碎 德克萨斯州 山核桃 .

拌入2杯切碎的德州山核桃。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] .
Bake at 325 degrees F . for 1 hour .
烤 在 - 学位 F . 为了 1 小时 .

在华氏325度下烘烤1小时。

[kuːl] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['tɜːnɪŋ] [aʊt] [ɒv; əv][pæn] .

Cool	**for**	**5**	**minutes**	**before**	**turning**	**out**	**of**	**pan**	**.**
凉爽的	为了	5	分钟	前	转弯	出去	的	平底锅	.

冷却5分钟后再从锅中取出。

[biːt] [gleɪz] ['mɪkstʃə(r)] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .

Beat	**glaze**	**mixture**	**until**	**well**	**blended**	**.**
打	釉	混合物	直到	出色地	混合	.

将釉料混合物搅拌至完全融合。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

德州山核桃食谱（修订版）(Texas Pecan Recipes (Revised))
第2/3页

[pɔː(r)]['ʃʊgə(r)] [gleɪz] ['sləʊli] ['əʊvə(r)][tɒp][ɒv; əv] [wɔːm] [keɪk] .

Pour	**sugar**	**glaze**	**slowly**	**over**	**top**	**of**	**warm**	**cake**	**.**
倒	糖	釉	缓慢地	超过	顶部	的	温暖的	蛋糕	.

将糖浆慢慢地淋在温热的蛋糕上。

[waɪt] [fruːt] [keɪk]

WHITE	**FRUIT**	**CAKE**
白色的	水果	蛋糕

白水果蛋糕

¾ ['el biː] .

¾	**lb**	**.**
¾	磅	.

¾磅

[ˌmɑːdʒə'riːn]

margarine
人造黄油

人造黄油

2¼ [siː] . ['ʃʊgə(r)]

2¼	**C**	**.**	**sugar**
2¼	C	.	糖

2¼ 杯糖

[sɪks] [egz] ([wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm])

6	**eggs**	**(**	**one**	**at**	**a**	**time**	**)**
6	鸡蛋	(	一	在	一个	时间	)

个鸡蛋（一次一个）

3¾ [siː] . ['flaʊə(r)]

3¾	**C**	**.**	**flour**
3¾	C	.	面粉

3¾ 杯面粉

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

[pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]

Pinch	**of**	**salt**
捏	的	盐

少许盐

1½ [ˌəʊ 'zed] .

1½	**oz**	**.**
1½	盎司	.

1.5盎司

['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt]

lemon	**extract**
柠檬	提炼

柠檬提取物

½ ['el biː] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

[waɪt] ['reɪzɪnz]

white	**raisins**
白色的	葡萄干

白葡萄干

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]

chopped	**Texas**	**pecans**
切碎	德克萨斯州	山核桃

切碎的德州山核桃

[dʒɑː(r)][ɒv; əv] [mɪkst] ['kændid] [fruːt]

Jar	**of**	**mixed**	**candied**	**fruit**
罐	的	混合	脯	水果

一罐什锦蜜饯

[kriːm] [tə'geðə(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Cream	**together**	**margarine**	**and**	**sugar**	**until**	**smooth**	**.**
奶油	一起	人造黄油	和	糖	直到	光滑的	.

将人造黄油和糖搅打至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][sɪks] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

Add	**6**	**eggs**	**,**	**one**	**at**	**a**	**time**	**.**
添加	6	鸡蛋	,	一	在	一个	时间	.

一次加入一个鸡蛋，共加入 6 个鸡蛋。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] ([rɪ'zɜːvɪŋ] ¾ [kʌp]) [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

Then	**add**	**flour**	**(**	**reserving**	**¾**	**cup**	**)**	**and**	**baking**	**powder**	**.**
然后	添加	面粉	(	预订	¾	杯子	)	和	烘烤	粉末	.

然后加入面粉（留出 ¾ 杯）和泡打粉。

[kəm'baɪn] [ə; eɪ][dʒɑː(r)][ɒv; əv] [mɪkst] ['kændid] [fruːt] [wɪð] [ðə; ði] ¾ [kʌp]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][fruːt]

Combine	**a**	**jar**	**of**	**mixed**	**candied**	**fruit**	**with**	**the**	**¾**	**cup**	**flour**	**and**	**add**	**fruit**
结合	一个	罐	的	混合	脯	水果	和	这	¾	杯子	面粉	和	添加	水果

[ænd; ənd]['flaʊə(r)][tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)] .

and	**flour**	**to**	**creamed**	**mixture**	**.**
和	面粉	到	奶油	混合物	.

将一罐什锦蜜饯与 3/4 杯面粉混合，然后将水果和面粉加入奶油混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] , ['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt] , [waɪt] ['reɪzɪnz] , [ænd; ənd] [tʃɒpt]

Add	**a**	**pinch**	**of**	**salt**	**,**	**lemon**	**extract**	**,**	**white**	**raisins**	**,**	**and**	**chopped**
添加	一个	捏	的	盐	,	柠檬	提炼	,	白色的	葡萄干	,	和	切碎

['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] , [ænd; ənd] [blend] [wel] .

Texas	**pecans**	**,**	**and**	**blend**	**well**	**.**
德克萨斯州	山核桃	,	和	混合	出色地	.

加入少许盐、柠檬提取物、白葡萄干和切碎的德州山核桃，搅拌均匀。

[prɪ'peə(r)][ˌtuː'tuː][fɔːr] [ɪntʃ] [eks] ½ [ɪntʃ] [ləʊf][pænz][baɪ] ['griːsɪŋ] [ænd; ənd]['laɪnɪŋ] [wɪð] [wækst] ['peɪpə(r)]

Prepare	**2**	**4**	**inch**	**x**	**½**	**inch**	**loaf**	**pans**	**by**	**greasing**	**and**	**lining**	**with**	**waxed**	**paper**
准备	2	4	英寸	x	½	英寸	面包	平底锅	经过	润滑	和	衬垫	和	打蜡	纸

.

:

.

准备两个 4 英寸 x ½ 英寸的面包模具，涂上油脂，并铺上蜡纸。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] - [dɪ'griːz] [ef] . ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)][ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['tuːθpɪk] [ɪn'sɜːtɪd] [nɪə(r)]

Bake	**in**	**a**	**350**	**degrees**	**F**	**.**	**oven**	**for**	**1**	**hour**	**or**	**until**	**toothpick**	**inserted**	**near**
烤	在	一个	-	学位	F	.	烤箱	为了	1	小时	或者	直到	牙签	插入	靠近

['sentə(r)] ['kɒmz] [aʊt] [kliːn] .

center	**comes**	**out**	**clean**	**.**
中心	来	出去	干净的	.

在华氏350度的烤箱中烘烤1小时，或直到插入蛋糕中心附近的牙签取出时干净为止。

[[ˌpiː 'dʒiː][naɪn]]

[	**Pg**	**9**	**]**
[	页	9	]

[第9页]

['mɒkə] ['piːkən] [keɪk]

MOCHA	**PECAN**	**CAKE**
摩卡	胡桃	蛋糕

摩卡山核桃蛋糕

[ˌtuː'tuː][siː] . ['bʌtə(r)]

2	**C**	**.**	**butter**
2	C	.	黄油

杯黄油

[wʌn][siː] . [waɪt] ['ʃʊgə(r)]

1	**C**	**.**	**white**	**sugar**
1	C	.	白色的	糖

杯白糖

1½ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

1½	**C**	**.**	**brown**	**sugar**
1½	C	.	棕色的	糖

1.5 杯红糖

[sɪks] [egz] ([wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm])

6	**eggs**	**(**	**one**	**at**	**a**	**time**	**)**
6	鸡蛋	(	一	在	一个	时间	)

个鸡蛋（一次一个）

[fɔːr][siː] . ['flaʊə(r)]

4	**C**	**.**	**flour**
4	C	.	面粉

4 杯面粉

[θriː][tiː es piː] .

3	**tsp**	**.**
3	茶匙	.

3茶匙

[rʌm] ['ekstrækt; ɪk'stækt]

rum	**extract**
朗姆酒	提炼

朗姆酒提取物

[wʌn][tiː es piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

¼ [tiː es piː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

½ [siː] . [mɪlk]

½	C	.	milk
½	C	.	牛奶

半杯牛奶

[wʌn][tiː] . ['ɪnstənt] ['kɒfi] ([dɪ'zɒlvd] [ɪn][θriː][tiː] . [hɒt]['wɔːtə(r)])

1	T	.	instant	coffee	(	dissolved	in	3	T	.	hot	water	)
1	T	.	立即的	咖啡	(	溶解	在	3	T	.	热的	水	)

1汤匙速溶咖啡（溶于3汤匙热水中）

[θriː][siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]

3	C	.	chopped	Texas	pecans
3	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

3 杯切碎的德州山核桃

['sɒfn] ['bʌtə(r)] , [ðen] [kriːm] [wɪð] [waɪt] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .

Soften	butter	,	then	cream	with	white	sugar	and	brown	sugar	.
软化	黄油	,	然后	奶油	和	白色的	糖	和	棕色的	糖	.

将黄油软化，然后与白砂糖和红糖一起搅打均匀。

[biːt] [ɪn] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

Beat	in	eggs	,	one	at	a	time	.
打	在	鸡蛋	,	一	在	一个	时间	.

一次加入一个鸡蛋，搅拌均匀。

[sɪft]['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

Sift	flour	,	baking	powder	,	and	salt	.
筛	面粉	,	烘烤	粉末	,	和	盐	.

将面粉、泡打粉和盐过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] , ['ɪnstənt] ['kɒfi] , [ænd; ənd] [rʌm] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .

Add	alternately	with	milk	,	instant	coffee	,	and	rum	extract	.
添加	交替	和	牛奶	,	立即的	咖啡	,	和	朗姆酒	提炼	.

交替加入牛奶、速溶咖啡和朗姆酒提取物。

[fəʊld][ɪn] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .

Fold	in	Texas	pecans	.
折叠	在	德克萨斯州	山核桃	.

拌入德州山核桃。

[pɔː(r)]['bætə(r)]['ɪntuː] [griːzd] [tjuːb][ɔː(r)] [bʌnt] [pæn] .

Pour	batter	into	greased	tube	or	bundt	pan	.
倒	连击	进入	涂油	管子	或者	邦特蛋糕平底锅		.

将面糊倒入抹了油的管状模具或环形模具中。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔː(r); fə(r)] 1½ ['aʊəz] .

Bake	at	325	degrees	F	.	for	1½	hours	.
烤	在	-	学位	F	.	为了	1½	小时	.

在华氏325度下烘烤1.5小时。

[ɪ'tæliən] [kriːm] [keɪk]

ITALIAN	CREAM	CAKE
意大利语	奶油	蛋糕

意大利奶油蛋糕

½ [siː] . ['ʃɔːtnɪŋ]

½	C	.	shortening
½	C	.	缩短

½ 杯起酥油

[wʌn] ([fɔːr][ˌəʊ 'zed] .)

1	(	4	oz	.	)
1	(	4	盎司	.	)

1（4盎司）

[stɪk] [ˌmɑːdʒə'riːn]

stick	margarine
戳	人造黄油

人造黄油

[ˌtuː'tuː][siː] . ['ʃʊgə(r)]

2	C	.	sugar
2	C	.	糖

杯糖

[faɪv] [eg] [jəʊk]

5	egg	yolks
5	蛋	蛋黄

5个蛋黄

[ˌtuː'tuː][siː] . ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

2	C	.	sifted	flour
2	C	.	筛过的	面粉

杯过筛面粉

[wʌn][tiː es piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

['səʊdə]

soda
苏打

苏打

[wʌn][siː] . ['bʌtəmɪlk]

1	C	.	buttermilk
1	C	.	酪乳

杯酪乳

[wʌn][tiː es piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

[wʌn][kæn; kən] [fleɪkt] ['kəʊkənʌt]
1 **can** **flaked** **coconut**
1 能 片状的 椰子

1罐椰片

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
1 **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[faɪv] [eg] ['waɪts] (['stɪfli] ['biːt(ə)n])
5 **egg** **whites** **(** **stiffly** **beaten** **)**
5 蛋 白人 (僵硬地 被打败)

5个蛋清（打发至硬性发泡）

[kriːm] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd][ˌmɑːdʒə'riːn] ; [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] .
Cream **shortening** **and** **margarine** **;** **add** **sugar** **.**
奶油 缩短 和 人造黄油 ; 添加 糖 .

将起酥油和人造黄油打发，加入糖。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **until** **smooth** **.**
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː][faɪv] [eg] [jəʊk] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add **5** **egg** **yolks** **,** **one** **at** **a** **time** **,** **and** **beat** **well** **.**
添加 5 蛋 蛋黄 , 一 在 一个 时间 , 和 打 出色地 .

将5个蛋黄一个一个地加入，搅拌均匀。

[kəm'baɪn] ['flaʊə(r)][ænd; ənd]['səʊdə] .
Combine **flour** **and** **soda** **.**
结合 面粉 和 苏打 .

将面粉和小苏打混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] ['bʌtəmɪlk] .
Add **to** **creamed** **mixture** **alternately** **with** **buttermilk** **.**
添加 到 奶油 混合物 交替 和 酪乳 .

将奶油混合物与酪乳交替加入。

[stɜː(r)][ɪn] [və'nɪlə] , [fleɪkt] ['kəʊkənʌt] , [ænd; ənd][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .
Stir **in** **vanilla** **,** **flaked** **coconut** **,** **and** **pecans** **.**
搅拌 在 香草 , 片状的 椰子 , 和 山核桃 .

拌入香草精、椰丝和山核桃碎。

[fəʊld][ɪn] [eg] ['waɪts] .
Fold **in** **egg** **whites** **.**
折叠 在 蛋 白人 .

轻轻拌入蛋白。

[pɔː(r)]['bætə(r)]['ɪntuː] [θriː] [griːzd] [ænd; ənd] ['flaʊəd] [eit] [ɪntʃ] [pænz] .
Pour **batter** **into** **three** **greased** **and** **floured** **8** **inch** **pans** **.**
倒 连击 进入 三 涂油 和 撒了面粉 8 英寸 平底锅 .

将面糊倒入三个抹了油撒了面粉的 8 英寸烤盘中。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [keɪk] [tests] [dʌn] .
Bake **at** **350** **degrees** **F** **.** **for** **20** **to** **25** **minutes** **or** **until** **cake** **tests** **done** **.**
烤 在 - 学位 F . 为了 - 到 - 分钟 或者 直到 蛋糕 测试 完毕 .

烤箱预热至华氏350度，烘烤20至25分钟，或直至蛋糕烤熟。

[kuːl] [ænd; ənd] [frɒst] [wɪð] [kriːm] [tʃiːz] ['frɒstɪŋ] ([bɪ'ləʊ]) .
Cool **and** **frost** **with** **cream** **cheese** **frosting** **(** **below** **)** **.**
凉爽的 和 霜 和 奶油 奶酪 糖霜 (以下) .

冷却后，涂上奶油奶酪糖霜（如下）。

[kriːm] [tʃiːz] ['frɒstɪŋ]
Cream **Cheese** **Frosting**
奶油 奶酪 糖霜

奶油奶酪糖霜

[wʌn] ([eit][ˌəʊ 'zed] .) [ˌpiː'keɪˈdʒiː] .
1 **(** **8** **oz** **.** **)** **pkg** **.**
1 (8 盎司 .) 包装 .

1（8盎司）包

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

½ [stɪk] [ˌmɑːdʒə'riːn]
½ **stick** **margarine**
½ 戳 人造黄油

半条人造黄油

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn][bɒks] ['sɪftɪd] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]
1 **box** **sifted** **powdered** **sugar**
1 盒子 筛过的 粉末状 糖

1盒过筛糖粉

[biːt] [kriːm] [tʃiːz] [ænd; ənd][ˌmɑːdʒə'riːn]
Beat **cream** **cheese** **and** **margarine**
打 奶油 奶酪 和 人造黄油

搅打奶油奶酪和人造黄油

[tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
together **until** **smooth** **.**
一起 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
Add **vanilla** **and** **powdered** **sugar** **.**
添加 香草 和 粉末状 糖 .

加入香草精和糖粉。

[kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [biːt] [ʌn'tɪl] ['veri] [smuːð] [ænd; ənd] ['kriːmi] .
Continue **to** **beat** **until** **very** **smooth** **and** **creamy** **.**
继续 到 打 直到 非常 光滑的 和 奶油状 .

继续搅拌至非常顺滑细腻。

[spred] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['leɪəz] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [saɪdz] [ænd; ənd] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [θriː] ['leɪəz] .
Spread **between** **the** **layers** **and** **around** **sides** **and** **on** **top** **of** **three** **layers** **.**
传播 之间 这 层 和 大约 侧面 和 在 顶部 的 三 层 .

将混合物涂抹在层与层之间、四周以及三层顶部。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , ['sprɪŋk(ə)l] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz][ænd; ənd] / [ɔː(r)]['kəʊkənʌt][ɒn] [keɪk] [saɪdz][ænd; ənd]

If	**desired**	**,**	**sprinkle**	**chopped**	**pecans**	**and**	**/**	**or**	**coconut**	**on**	**cake**	**sides**	**and**
如果	想要的	,	撒	切碎	山核桃	和	/	或者	椰子	在	蛋糕	侧面	和

[tɒp] .

top	**.**
顶部	.

如果需要，可以在蛋糕侧面和顶部撒上切碎的山核桃和/或椰丝。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**10**	**]**
[	页	-	]

[第10页]

[freʃ] ['æp(ə)l] [keɪk]

FRESH	**APPLE**	**CAKE**
新鲜的	苹果	蛋糕

新鲜苹果蛋糕

[wʌn][siː] . ['sæləd][ɔɪl]

1	**C**	**.**	**salad**	**oil**
1	C	.	沙拉	油

杯沙拉油

[ˌtuː'tuː][siː] . ['ʃʊgə(r)]

2	**C**	**.**	**sugar**
2	C	.	糖

杯糖

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[θriː][siː] . ['flaʊə(r)]

3	**C**	**.**	**flour**
3	C	.	面粉

杯面粉

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

1½ [tiː es piː] .

1½	**tsp**	**.**
1½	茶匙	.

1½茶匙

['səʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[kləʊvz]
cloves
丁香

丁香

[θriː][siː] . [daɪst] [piːld] ['æplz]
3 **C** **.** **diced** **peeled** **apples**
3 C . 切丁 去皮 苹果

杯去皮切丁苹果

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
1 **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[kriːm] [ɔɪl] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [egz] .
Cream **oil** **,** **sugar** **,** **and** **eggs** **.**
奶油 油 , 糖 , 和 鸡蛋 .

奶油、油、糖和鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] , [sɔːlt] , [və'nɪlə] , ['səʊdə] , ['nʌtmeg] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [kləʊvz] [ænd; ənd] [biːt]
Add **flour** **,** **salt** **,** **vanilla** **,** **soda** **,** **nutmeg** **,** **cinnamon** **,** **and** **cloves** **and** **beat**
添加 面粉 , 盐 , 香草 , 苏打 , 肉豆蔻 , 肉桂 , 和 丁香 和 打
[wel] .
well **.**
出色地 .

加入面粉、盐、香草精、小苏打、肉豆蔻、肉桂和丁香，搅拌均匀。

[fəʊld][ɪn] [daɪst] ['æplz] [ænd; ənd] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .
Fold **in** **diced** **apples** **and** **chopped** **pecans** **.**
折叠 在 切丁 苹果 和 切碎 山核桃 .

拌入切丁的苹果和切碎的山核桃。

[beɪk] [ɪn] [griːzd] [ænd; ənd] ['flaʊəd] [tjuːb] [pæn] [fɔː(r); fə(r)] [ə'prɒksɪmətli] [wʌn] ['aʊə(r)] [æt; ət] -

Bake	**in**	**greased**	**and**	**floured**	**tube**	**pan**	**for**	**approximately**	**1**	**hour**	**at**	**350**
烤	在	涂油	和	撒了面粉	管子	平底锅	为了	大约	1	小时	在	-

[dɪ'griːz] [ef] .

degrees	**F**	**.**
学位	F	.

在抹油撒粉的管状烤盘中，以华氏350度烘烤约1小时。

[waɪl] [stɪl] [ɪn] [pæn] , [pleɪs] [keɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [braʊn] ['peɪpə(r)] [bæg] [ʌn'tɪl] [kuːl] .

While	**still**	**in**	**pan**	**,**	**place**	**cake**	**in**	**a**	**brown**	**paper**	**bag**	**until**	**cool**	**.**
尽管	仍然	在	平底锅	,	地方	蛋糕	在	一个	棕色的	纸	包	直到	凉爽的	.

蛋糕还在烤盘里时，将其放入棕色纸袋中冷却。

['tʃɒklət] [tʃɪp] [keɪk]

CHOCOLATE	**CHIP**	**CAKE**
巧克力	芯片	蛋糕

巧克力碎片蛋糕

[wʌn] [siː] . [tʃɒpt] [deɪts]

1	**C**	**.**	**chopped**	**dates**
1	C	.	切碎	日期

杯切碎的枣

[wʌn] [tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['səʊdə]

soda
苏打

苏打

[wʌn] [siː] . ['wɔːtə(r)]

1	**C**	**.**	**water**
1	C	.	水

杯水

[wʌn] [siː] . ['ʃʊgə(r)]

1	**C**	**.**	**sugar**
1	C	.	糖

杯糖

½ [siː] . ['bʌtə(r)]

½	**C**	**.**	**butter**
½	C	.	黄油

半杯黄油

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

1¾ [siː] . ['flaʊə(r)]

1¾	C	.	flour
1¾	C	.	面粉

1¾ 杯面粉

[wʌn][tiː] . ['kəʊkəʊ]

1	T	.	cocoa
1	T	.	可可

汤匙可可

[wʌn] [smɔːl] [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

1	small	pkg	.
1	小的	包装	.

小包。

['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət] [tʃɪps]

semi	-	sweet	chocolate	chips
半	-	甜的	巧克力	芯片

半甜巧克力片

½ [siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]

½	C	.	chopped	Texas	pecans
½	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[mɪks] [deɪts] [ænd; ənd]['səʊdə] .

Mix	dates	and	soda	.
混合	日期	和	苏打	.

将椰枣和苏打水混合。

[bɔɪl] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [deɪts] .

Boil	water	and	pour	over	the	dates	.
熬	水	和	倒	超过	这	日期	.

将水烧开，浇在枣子上。

[kriːm] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .

Cream	sugar	and	butter	until	fluffy	.
奶油	糖	和	黄油	直到	蓬松的	.

用打蛋器将糖和黄油搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [tuː; tə][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['biːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [iːtʃ]

Add	eggs	to	the	sugar	and	butter	,	one	at	a	time	,	beating	after	each
添加	鸡蛋	到	这	糖	和	黄油	,	一	在	一个	时间	,	殴打	后	每个

[ə'dɪʃ(ə)n] .

addition	.
添加	.

将鸡蛋一个一个地加入糖和黄油中，每次加入后都要搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	vanilla	.
添加	香草	.

加入香草精。

[blend] ['flaʊə(r)][ænd; ənd]['kəʊkəʊ][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['ʃʊgə(r)]['mɪkstʃə(r)] .

Blend	flour	and	cocoa	and	add	to	the	sugar	mixture	.
混合	面粉	和	可可	和	添加	到	这	糖	混合物	.

将面粉和可可粉混合，然后加入糖混合物中。

[biːt] [wel] .

Beat	well	.
打	出色地	.

打得好。

[fəʊld][ɪn] [deɪts] [ænd; ənd]['semi] - [swi:t] ['tʃɒklət] [tʃɪps] .

Fold	**in**	**dates**	**and**	**semi**	**-**	**sweet**	**chocolate**	**chips**	**.**
折叠	在	日期	和	半	-	甜的	巧克力	芯片	.

拌入枣泥和半甜巧克力片。

[pɔ:(r)]['ɪntu:] [wel] - [gri:zd] [ænd; ənd] ['flaʊəd] [naɪn][eks] - [eks][ˌtu:'tu:] [ɪntʃ] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

Pour	**into**	**well**	**-**	**greased**	**and**	**floured**	**9**	**x**	**13**	**x**	**2**	**inch**	**baking**	**pan**	**.**
倒	进入	出色地	-	涂油	和	撒了面粉	9	x	-	x	2	英寸	烘烤	平底锅	.

倒入已抹油撒粉的 9 x 13 x 2 英寸烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz]['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ænd; ənd] [pres] ['ɪntu:]['bætə(r)] .

Sprinkle	**pecans**	**over**	**the**	**top**	**and**	**press**	**into**	**batter**	**.**
撒	山核桃	超过	这	顶部	和	按	进入	连击	.

在面糊表面撒上山核桃碎，然后压入面糊中。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'gri:z] [fɔ:(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**350**	**degrees**	**for**	**30**	**minutes**	**.**
烤	在	-	学位	为了	-	分钟	.

以350度烘烤30分钟。

[ku:l] [pæn][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wen] [ku:l] .

Cool	**pan**	**and**	**cover**	**when**	**cool**	**.**
凉爽的	平底锅	和	覆盖	什么时候	凉爽的	.

待平底锅冷却后盖上盖子。

[bə'nɑ:nə] [nʌt] [keɪk]

BANANA	**NUT**	**CAKE**
香蕉	坚果	蛋糕

香蕉坚果蛋糕

[wʌn][si:] . ['ʃɔ:tnɪŋ]

1	**C**	**.**	**shortening**
1	C	.	缩短

C. 缩短

[θri:][si:] . ['ʃʊgə(r)]

3	**C**	**.**	**sugar**
3	C	.	糖

杯糖

[fɔ:r] [egz] ([wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm])

4	**eggs**	**(**	**one**	**at**	**a**	**time**	**)**
4	鸡蛋	(	一	在	一个	时间	)

个鸡蛋（一次一个）

[ˌtu:'tu:][si:] . [mæʃt] [bə'nɑ:nəz]

2	**C**	**.**	**mashed**	**bananas**
2	C	.	捣碎	香蕉

2 杯香蕉泥

[fɔ:r][si:] . ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

4	**C**	**.**	**sifted**	**flour**
4	C	.	筛过的	面粉

杯过筛面粉

[ˌtu:'tu:][si:] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz]

2	**C**	**.**	**chopped**	**Texas**	**pecans**
2	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

杯切碎的德州山核桃

[wʌn][ti: es pi:] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[eit][ti:] . ['saʊə(r)][mɪlk]
8 **T** **.** **sour** **milk**
8 T . 酸的 牛奶

汤匙酸奶

[ˌtu:'tu:][ti: es pi:] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

['səʊdə]
soda
苏打

苏打

[kri:m] ['ʃɔ:tnɪŋ] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
Cream **shortening** **and** **sugar** **.**
奶油 缩短 和 糖 .

奶油、起酥油和糖。

[ˌeɪ di: 'di:] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Add **eggs** **,** **one** **at** **a** **time** **.**
添加 鸡蛋 , 一 在 一个 时间 .

一次加入一个鸡蛋。

[ˌeɪ di: 'di:] [mæʃt] [bə'nɑ:nəz][ænd; ənd] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] .
Add **mashed** **bananas** **and** **sifted** **flour** **.**
添加 捣碎 香蕉 和 筛过的 面粉 .

加入香蕉泥和过筛的面粉。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:][pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz][ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Then **add** **pecans** **and** **vanilla** **.**
然后 添加 山核桃 和 香草 .

然后加入山核桃和香草精。

[fəʊld][ɪn]['saʊə(r)][mɪlk][ænd; ənd]['səʊdə] .
Fold **in** **sour** **milk** **and** **soda** **.**
折叠 在 酸的 牛奶 和 苏打 .

加入酸奶和苏打水。

[pɔ:(r)]['ɪntu:][ə; eɪ] - [ɪntʃ] [tju:b][pæn] .
Pour **into** **a** **10** **inch** **tube** **pan** **.**
倒 进入 一个 - 英寸 管子 平底锅 .

倒入10英寸的管状模具中。

[beɪk] [fɔ:(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'gri:z] [ef] .
Bake **for** **30** **minutes** **at** **375** **degrees** **F** **.**
烤 为了 - 分钟 在 - 学位 F .

在 375 华氏度下烘烤 30 分钟。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **11** **]**
[页 -]

[第11页]

['teksəs] ['pi:kən] [paɪ]
TEXAS **PECAN** **PIE**
德克萨斯州 胡桃 馅饼

德州山核桃派

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

½ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
½ **C** **.** **brown** **sugar**
½ C . 棕色的 糖

½ 杯红糖

¾ [siː] . [lait] [kɔːn] ['sɪrəp]
¾ **C** **.** **light** **corn** **syrup**
¾ C . 光 玉米 糖浆

¾ 杯浅色玉米糖浆

⅛ [tiː] . [sɔːlt]
⅛ **T** **.** **salt**
⅛ T . 盐

⅛ 汤匙盐

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn][tiː] . ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
1 **T** **.** **melted** **butter**
1 T . 融化 黄油

汤匙融化的黄油

[wʌn][siː] . ['teksəs] ['piːkən] [hɑːvz]
1 **C** **.** **Texas** **pecan** **halves**
1 C . 德克萨斯州 胡桃 一半

1. 德克萨斯州山核桃半粒

[wʌn][naɪn][ɪn] .
1 **9** **in** **.**
1 9 在 .

9 英寸

[ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel]
unbaked **pie** **shell**
未烘焙的 馅饼 壳

未烘烤的派皮

[biːt] [egz] [ʌn'tɪl] ['frɒθi] .
Beat **eggs** **until** **frothy** **.**
打 鸡蛋 直到 泡沫状的 .

把鸡蛋打至起泡。

[ˌeɪ diː 'diː] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [kɔːn] ['sɪrəp] , [sɔːlt] , [və'nɪlə] , ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] ['teksəs] ['piːkən]
Add **brown** **sugar** **,** **corn** **syrup** **,** **salt** **,** **vanilla** **,** **melted** **butter** **,** **and** **Texas** **pecan**
添加 棕色的 糖 , 玉米 糖浆 , 盐 , 香草 , 融化 黄油 , 和 德克萨斯州 胡桃
[hɑːvz] .
halves **.**
一半 .

加入红糖、玉米糖浆、盐、香草精、融化的黄油和德州山核桃仁。

[pɔː(r)]['ɪntuː][paɪ] [ʃel] .
Pour **into** **pie** **shell** **.**
倒 进入 馅饼 壳 .

倒入派皮中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn] - [dɪ'griːz] [ef] . ['ʌv(ə)n] .
Bake **10** **minutes** **in** **450** **degrees** **F** **.** **oven** **.**
烤 - 分钟 在 - 学位 F . 烤箱 .

在华氏450度的烤箱中烘烤10分钟。

[rɪ'djuːs] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [naɪf] ['kɒmz] [aʊt] [kliːn] .
Reduce **to** **350** **degrees** **for** **about** **half** **an** **hour** **or** **until** **knife** **comes** **out** **clean** **.**
减少 到 - 学位 为了 关于 一半 一个 小时 或者 直到 刀 来 出去 干净的 .

将温度降至 350 度，保温约半小时或直至刀子拔出时干净为止。

['kʊkiz]
Cookies
曲奇饼

曲奇饼

['mɒkə] ['frɒstɪd] [drɒps]
MOCHA **FROSTED** **DROPS**
摩卡 磨砂 滴

摩卡磨砂糖

½ [siː] . ['ʃɔːtnɪŋ]
½ **C** **.** **shortening**
½ C . 缩短

½ 杯起酥油

[ˌtuː'tuː] ([wʌn][ˌəʊ 'zed] .)
2 **(** **1** **oz** **.** **)**
2 (1 盎司 .)

2（1盎司）

[sk'weəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət]
squares **unsweetened** **chocolate**
正方形 无糖 巧克力

无糖巧克力方块

[wʌn][siː] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 **C** **.** **brown** **sugar**
1 C . 棕色的 糖

杯红糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

½ [siː] . ['bʌtəmɪlk]
½ **C** **.** **buttermilk**
½ C . 酪乳

½ 杯酪乳

1½ [siː] . ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
1½ **C** **.** **sifted** **all** **-** **purpose** **flour**
1½ C . 筛过的 全部 - 目的 面粉

1.5 杯过筛通用面粉

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['səʊdə]
soda
苏打

苏打

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
½ **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[wʌn] ([sɪks][ˌəʊ 'zed] .) [ˌpiː'keɪdʒiː] .
1 **(** **6** **oz** **.** **)** **pkg** **.**
1 (6 盎司 .) 包装 .

1（6盎司）包

['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət] ['piːsɪz]
semi **-** **sweet** **chocolate** **pieces**
半 - 甜的 巧克力 件

半甜巧克力块

[melt] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] [sk'weəz] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] .
Melt **shortening** **and** **unsweetened** **chocolate** **squares** **in** **a** **saucepan** **.**
熔化 缩短 和 无糖 巧克力 正方形 在 一个 平底锅 .

在平底锅中融化起酥油和无糖巧克力块。

[kuːl] - ['mɪnɪts] .
Cool **10** **minutes** **.**
凉爽的 - 分钟 .

冷却10分钟。

[stɜː(r)][ɪn] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .
Stir **in** **brown** **sugar** **.**
搅拌 在 棕色的 糖 .

加入红糖搅拌均匀。

[biːt] [ɪn] [eg] , [vəˈnɪlə] , [ænd; ənd] [ˈbʌtəmɪlk] .
Beat **in** **egg** **,** **vanilla** **,** **and** **buttermilk** **.**
打 在 蛋 , 香草 , 和 酪乳 .

打入鸡蛋、香草精和酪乳。

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [ˈflaʊə(r)] , [ˈsəʊdə] , [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Sift **together** **flour** **,** **soda** **,** **baking** **powder** **,** **and** **salt** **.**
筛 一起 面粉 , 苏打 , 烘烤 粉末 , 和 盐 .

将面粉、小苏打、泡打粉和盐一起过筛。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈtʃɒklət] [ˈmɪkstʃə(r)] .
Add **to** **the** **chocolate** **mixture** **.**
添加 到 这 巧克力 混合物 .

加入巧克力混合物中。

[stɜː(r)] [ɪn] [ˈteksəs] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz] [ænd; ənd] [ˈsemi] - [swiːt] [ˈtʃɒklət] [ˈpiːsɪz] .
Stir **in** **Texas** **pecans** **and** **semi** **-** **sweet** **chocolate** **pieces** **.**
搅拌 在 德克萨斯州 山核桃 和 半 - 甜的 巧克力 件 .

拌入德克萨斯州山核桃和半甜巧克力块。

[drɒp] [frɒm; frəm] [ˈtiːspuːn] [ɒn] [griːzd] [ˈkʊki] [ʃiːt] .
Drop **from** **teaspoon** **on** **greased** **cookie** **sheet** **.**
降低 从 茶匙 在 涂油 曲奇饼 床单 .

用茶匙舀取少量液体，滴在抹了油的烤盘上。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪˈgriːz] [ef] . [əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] .
Bake **at** **375** **degrees** **F** **.** **about** **10** **minutes** **.**
烤 在 - 学位 F . 关于 - 分钟 .

以华氏375度烘烤约10分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [pæn] [ænd; ənd] [kuːl] .
Remove **from** **pan** **and** **cool** **.**
消除 从 平底锅 和 凉爽的 .

从锅中取出，放凉。

[frɒst] [wɪð] [ˈmɒkə] [ˈfrɒstɪŋ] ([bɪˈləʊ]) .
Frost **with** **mocha** **frosting** **(** **below** **)** **.**
霜 和 摩卡 糖霜 (以下) .

用摩卡糖霜（如下）装饰。

[jiːld] : [əˈbaʊt] 3½ [ˈdʌz(ə)n] .
Yield **:** **about** **3½** **dozen** **.**
屈服 : 关于 3½ 打 .

产量：约 3.5 打。

[ˈmɒkə] [ˈfrɒstɪŋ]
Mocha **Frosting**
摩卡 糖霜

摩卡糖霜

½ [siː] . [ˈbʌtə(r)]
½ **C** **.** **butter**
½ C . 黄油

半杯黄油

[ˌtuːˈtuː] [tiː] . [ˈkəʊkəʊ] ([ˈregjələ(r)] - [taɪp] [draɪ])
2 **T** **.** **cocoa** **(** **regular** **-** **type** **dry** **)**
2 T . 可可 (常规的 - 类型 干燥)

汤匙可可粉（普通型干可可粉）

[ˌtuːˈtuː] [tiː es piː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

2 茶匙

['ɪnstənt] ['kɒfi] ['paʊdə(r)]
instant **coffee** **powder**
立即的 咖啡 粉末

速溶咖啡粉

[dæʃ] [sɔ:lt]
Dash **salt**
短跑 盐

撒盐

2½ [si:] . ['sɪftɪd] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgə(r)]
2½ **C** **.** **sifted** **confectioner's** **sugar**
2½ C . 筛过的 糖果商 糖

2½ 杯过筛糖粉

1½ [ti: es pi:] .
1½ **tsp** **.**
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[ɪ'nʌf] [mɪlk] ([ə'baʊt][θri:][ti:] .) [fɔ:(r); fə(r)] ['spredɪŋ] [kən'sɪstənsi]
Enough **milk** **(** **about** **3** **T** **.** **)** **for** **spreading** **consistency**
足够的 牛奶 (关于 3 T .) 为了 传播 一致性

牛奶用量（约3汤匙）以达到涂抹稠度

[kri:m] [tə'geðə(r)] ['bʌtə(r)] , ['kəʊkəʊ] , ['ɪnstənt] ['kɒfi] , [ænd; ənd][sɔ:lt] .
Cream **together** **butter** **,** **cocoa** **,** **instant** **coffee** **,** **and** **salt** **.**
奶油 一起 黄油 , 可可 , 立即的 咖啡 , 和 盐 .

将黄油、可可粉、速溶咖啡和盐混合搅拌均匀。

[bi:t] [ɪn] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgə(r)] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [fɔ:(r); fə(r)] ['spredɪŋ] [kən'sɪstənsi] .
Beat **in** **confectioner's** **sugar** **,** **vanilla** **,** **and** **enough** **milk** **for** **spreading** **consistency** **.**
打 在 糖果商 糖 , 香草 , 和 足够的 牛奶 为了 传播 一致性 .

加入糖粉、香草精和适量牛奶，搅拌至可以涂抹的稠度。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **12** **]**
[页 -]

[第12页]

[nəʊ] - [beɪk] [fʌdʒ] ['kʊkiz]
NO **-** **BAKE** **FUDGE** **COOKIES**
不 - 烤 做傻事 曲奇饼

免烤软糖饼干

[θri:][si:] . ['əʊtmi:l]
3 **C** **.** **oatmeal**
3 C . 麦片

杯燕麦片

[wʌn][ti: es pi:] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]

1	C	.	chopped	Texas	pecans
1	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

杯切碎的德州山核桃

[ˌtuː'tuː][siː] . ['ʃʊgə(r)]

2	C	.	sugar
2	C	.	糖

杯糖

½ [siː] . ['kəʊkəʊ]

½	C	.	cocoa
½	C	.	可可

½ 杯可可粉

½ [siː] . [mɪlk]

½	C	.	milk
½	C	.	牛奶

半杯牛奶

[wʌn] ([fɔːr][ˌəʊ 'zed] .)

1	(	4	oz	.	)
1	(	4	盎司	.	)

1（4盎司）

[stɪk] [ˌmɑːdʒə'riːn]

stick	margarine
戳	人造黄油

人造黄油

[mɪks] ['əʊtmiːl] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [bəʊl] .

Mix	oatmeal	,	vanilla	,	and	chopped	pecans	in	a	large	bowl	.
混合	麦片	,	香草	,	和	切碎	山核桃	在	一个	大的	碗	.

在一个大碗里混合燕麦片、香草精和切碎的山核桃。

[ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['ʃʊgə(r)] , ['kəʊkəʊ] , [mɪlk] , [ænd; ənd][ˌmɑːdʒə'riːn] .

In	a	saucepan	bring	to	a	rolling	boil	sugar	,	cocoa	,	milk	,	and	margarine	.
在	一个	平底锅	带来	到	一个	滚动	熬	糖	,	可可	,	牛奶	,	和	人造黄油	.

在平底锅中将糖、可可粉、牛奶和人造黄油煮沸。

[pɔː(r)]['sekənd]['mɪkstʃə(r)]['əʊvə(r)][fɜːst] .

Pour	second	mixture	over	first	.
倒	第二	混合物	超过	第一的	.

将第二种混合物倒在第一种混合物上。

[stɜː(r)] ['θʌrəli] [ænd; ənd][drɒp][baɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒn] [wækst] ['peɪpə(r)] .

Stir	thoroughly	and	drop	by	teaspoonful	on	waxed	paper	.
搅拌	彻底	和	降低	经过	一茶匙	在	打蜡	纸	.

充分搅拌后，用茶匙舀取少量滴在蜡纸上。

['kʊkiz] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [iːt] [wen] [kuːl] .

Cookies	are	ready	to	eat	when	cool	.
曲奇饼	是	准备好	到	吃	什么时候	凉爽的	.

饼干冷却后即可食用。

[jiːld] : [ə'baʊt] - ['kʊkiz] .

Yield	:	about	60	cookies	.
屈服	:	关于	-	曲奇饼	.

产量：约 60 块饼干。

['piːkən] ['ʃʊgə(r)] ['kʊkiz]

PECAN	SUGAR	COOKIES
胡桃	糖	曲奇饼

山核桃糖饼干

½ [siː] . ['bʌtə(r)]

½	C	.	butter
½	C	.	黄油

半杯黄油

[wʌn][siː] . ['ʃɔːtnɪŋ]

1	C	.	shortening
1	C	.	缩短

C. 缩短

[wʌn][siː] . ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]

1	C	.	powdered	sugar
1	C	.	粉末状	糖

杯糖粉

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

2¼ [siː] . ['flaʊə(r)]

2¼	C	.	flour
2¼	C	.	面粉

2¼ 杯面粉

½ [tiː es piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['səʊdə]

soda
苏打

苏打

½ [tiː es piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)]

cream	of	tartar
奶油	的	鞑靼

塔塔粉

[wʌn][tiː] . [mɪlk]

1	T	.	milk
1	T	.	牛奶

汤匙牛奶

¼ [siː] . [krʌʃt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]

¼	C	.	crushed	Texas	pecans
¼	C	.	碎	德克萨斯州	山核桃

¼ 杯压碎的德州山核桃

['dekəreɪtə(r)]['ʃʊgə(r)] ([ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)][tɒps][ɒv; əv] ['kʊkiz])

Decorator	sugar	(	enough	for	tops	of	cookies	)
装饰器	糖	(	足够的	为了	最高额	的	曲奇饼	)

装饰用糖（足够用于饼干顶部）

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz][ænd; ənd]['dekəreɪtə(r)]['ʃʊgə(r)] .

Mix	all	ingredients	except	pecans	and	decorator	sugar	.
混合	全部	原料	除了	山核桃	和	装饰器	糖	.

将除山核桃和装饰用糖以外的所有材料混合。

[rəʊl]['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ] ['kʊki] [ʃiːt] .

Roll	**into**	**small**	**balls**	**and**	**place**	**on**	**a**	**cookie**	**sheet**	**.**
卷	进入	小的	球	和	地方	在	一个	曲奇饼	床单	.

搓成小球，放在烤盘上。

[pres] [daʊn] [wɪð] [ə; eɪ] [glɑːs] [dip] [ɪn]['ʃʊgə(r)] .

Press	**down**	**with**	**a**	**glass**	**dipped**	**in**	**sugar**	**.**
按	向下	和	一个	玻璃	浸入	在	糖	.

用蘸过糖的玻璃杯向下按压。

['sprɪŋk(ə)l] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz][ænd; ənd]['dekəreɪtə(r)]['ʃʊgə(r)][ɒn][ðə; ðɪ][tɒp] .

Sprinkle	**Texas**	**pecans**	**and**	**decorator**	**sugar**	**on**	**the**	**top**	**.**
撒	德克萨斯州	山核桃	和	装饰器	糖	在	这	顶部	.

在顶部撒上德州山核桃碎和装饰糖。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**350**	**degrees**	**F**	**.**	**for**	**12**	**minutes**	**.**
烤	在	-	学位	F	.	为了	-	分钟	.

以华氏350度烘烤12分钟。

[piːtʃ] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ['kʊkiz]

PEACH	**REFRIGERATOR**	**COOKIES**
桃	冰箱	曲奇饼

桃子冰箱饼干

¾ [siː] . ['bʌtə(r)]

¾	**C**	**.**	**butter**
¾	C	.	黄油

¾ 杯黄油

1½ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

1½	**C**	**.**	**brown**	**sugar**
1½	C	.	棕色的	糖

1.5 杯红糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

2½ [siː] . ['flaʊə(r)]

2½	**C**	**.**	**flour**
2½	C	.	面粉

2.5 杯面粉

[θriː][tiː es piː] .

3	**tsp**	**.**
3	茶匙	.

3茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

¼ [siː] . [mɪlk]
¼ C . milk
¼ C . 牛奶

¼ 杯牛奶

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] [draɪd] ['piːtʃɪz]
1 C . chopped dried peaches
1 C . 切碎 干燥 桃子

杯切碎的干桃

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
1 C . chopped Texas pecans
1 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[kriːm] ['bʌtə(r)] , [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [eg] .
Cream butter , brown sugar , and egg .
奶油 黄油 , 棕色的 糖 , 和 蛋 .

搅打黄油、红糖和鸡蛋。

[sɪft] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Sift flour , baking powder , and salt .
筛 面粉 , 烘烤 粉末 , 和 盐 .

将面粉、泡打粉和盐过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] .
Add to the creamed mixture alternately with milk .
添加 到 这 奶油 混合物 交替 和 牛奶 .

将奶油混合物与牛奶交替加入。

[ˌeɪ diː 'diː][draɪd] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .
Add dried peaches and pecans .
添加 干燥 桃子 和 山核桃 .

加入干桃子和山核桃。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ʃeɪp] ['ɪntuː][rəʊlz][ænd; ənd] [ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] .
Shape into rolls and wrap in waxed paper .
形状 进入 卷 和 裹 在 打蜡 纸 .

揉成卷状，用蜡纸包裹。

[pleɪs] [ɪn] ['friːzə(r)] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] .
Place in freezer until ready to bake .
地方 在 冰箱 直到 准备好 到 烤 .

放入冰箱冷冻，待烘烤时取出。

[slaɪs] [θɪn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɒn] ['kʊki] [ʃiːt] [ɪn] - [dɪ'griːz] [ef] . ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - - - ['mɪnɪts] .
Slice thin and bake on cookie sheet in 400 degrees F . oven for 12 - 15 minutes .
片 薄的 和 烤 在 曲奇饼 床单 在 - 学位 F . 烤箱 为了 - - - 分钟 .

切成薄片，放在烤盘上，放入华氏400度的烤箱烘烤12-15分钟。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 13]
[页 -]

[第13页]

['piːkən] ['sɪnəmən] ['kʊkiz]
PECAN CINNAMON COOKIES
胡桃 肉桂 曲奇饼

山核桃肉桂饼干

[θriː] [eg] ['waɪts]
3 **egg** **whites**
3 蛋 白人

3个蛋清

1½ [siː] . ['ʃʊgə(r)]
1½ **C** **.** **sugar**
1½ C . 糖

1.5 杯糖

¾ [tiː es piː] .
¾ **tsp** **.**
¾ 茶匙 .

¾ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

4½ [tuː; tə][faɪv][siː] . [graʊnd] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] ([ɪ'nʌf] [səʊ] [dəʊ] [wɪl] [həʊld] [ʃeɪp] [ðə; ðɪ]
4½ **to** **5** **C** **.** **ground** **Texas** **pecans** **(** **enough** **so** **dough** **will** **hold** **shape** **the**
4½ 到 5 C . 地面 德克萨斯州 山核桃 (足够的 所以 面团 将要 抓住 形状 这
[saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt])
size **of** **a** **walnut** **)**
尺寸 的 一个 核桃)

4.5 至 5 杯磨碎的德克萨斯州山核桃（用量以面团能保持核桃大小的形状为准）

[biːt] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Beat **egg** **whites** **and** **sugar** **for** **15** **minutes** **.**
打 蛋 白人 和 糖 为了 - 分钟 .

将蛋白和糖搅拌15分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] .
Add **cinnamon** **.**
添加 肉桂 .

加入肉桂粉。

[mɪks] ['θʌrəli] .
Mix **thoroughly** **.**
混合 彻底 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .
Add **Texas** **pecans** **.**
添加 德克萨斯州 山核桃 .

加入德克萨斯州山核桃。

[beɪk] [ɒn] [griːzd] ['kʊki] [ʃiːt] ½ [ɪntʃ] [ə'pɑːt][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] .
Bake **on** **greased** **cookie** **sheet** **½** **inch** **apart** **for** **40** **minutes** **at** **275** **degrees** **F** **.**
烤 在 涂油 曲奇饼 床单 ½ 英寸 除 为了 - 分钟 在 - 学位 F .

在抹了油的烤盘上，饼干之间间隔 ½ 英寸，以 275 华氏度烘烤 40 分钟。

['piːkən] [krʌntʃ] [bɑːrz]
PECAN **CRUNCH** **BARS**
胡桃 嘎吱声 酒吧

山核桃脆条

¼ [siː] . ['ʃɔːtnɪŋ]
¼ **C** **.** **shortening**
¼ C . 缩短

¼ 杯起酥油

½ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

½	C	.	brown	sugar
½	C	.	棕色的	糖

½ 杯红糖

[wʌn][siː] . ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]

1	C	.	sifted	flour
1	C	.	筛过的	面粉

杯过筛面粉

[ˌtuːˈtuː][tiː] . ['flaʊə(r)]

2	T	.	flour
2	T	.	面粉

2汤匙面粉

½ [tiː es piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

½ [tiː es piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[ˌtuːˈtuː] [egz] ，['biːt(ə)n]

2	eggs	,	beaten
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

[wʌn][siː] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

1	C	.	brown	sugar
1	C	.	棕色的	糖

杯红糖

[ˌtuːˈtuː][tiː es piː] .

2	tsp	.
2	茶匙	.

茶匙

[vəˈnɪlə]

vanilla
香草

香草

[wʌn][siː] . ['ʃredɪd] ['kəʊkənʌt]

1	C	.	shredded	coconut
1	C	.	碎	椰子

杯椰丝

[wʌn][siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]

1	C	.	chopped	Texas	pecans
1	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

杯切碎的德州山核桃

[fɜːst] ['leɪə(r)] : [kriːm] [tə'geðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] .

First	layer	:	Cream	together	shortening	and	brown	sugar	until	light	.
第一的	层	:	奶油	一起	缩短	和	棕色的	糖	直到	光	.

第一层：将起酥油和红糖搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] .

Add	sifted	flour	.
添加	筛过的	面粉	.

加入过筛的面粉。

[mɪks] [ʌn'tɪl] ['krʌmbli] .

Mix	until	crumbly	.
混合	直到	易碎的	.

搅拌至呈碎屑状。

[pres] ['mɪkstʃə(r)] ['iːvnli] [ɪn] [griːzd] [pæn] (['sɛvən][eks] - [eks] 1½ [ɪntʃ]) .

Press	mixture	evenly	in	greased	pan	(	7	x	11	x	1½	inch	)	.
按	混合物	均匀地	在	涂油	平底锅	(	7	x	-	x	1½	英寸	)	.

将混合物均匀地压入抹了油的烤盘（7 x 11 x 1½ 英寸）中。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Bake	at	350	degrees	F	.	for	15	minutes	.
烤	在	-	学位	F	.	为了	-	分钟	.

以华氏350度烘烤15分钟。

[mɪks] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] .

Mix	flour	,	baking	powder	,	and	salt	.
混合	面粉	,	烘烤	粉末	,	和	盐	.

将面粉、泡打粉和盐混合。

[mɪks] [tə'geðə(r)] [egz] , [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Mix	together	eggs	,	brown	sugar	,	and	vanilla	.
混合	一起	鸡蛋	,	棕色的	糖	,	和	香草	.

将鸡蛋、红糖和香草精混合在一起。

[kəm'baɪn] [wɪð] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

Combine	with	dry	ingredients	and	mix	well	.
结合	和	干燥	原料	和	混合	出色地	.

与干料混合均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃredɪd] ['kəʊkənʌt] [ænd; ənd] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .

Add	shredded	coconut	and	chopped	pecans	.
添加	碎	椰子	和	切碎	山核桃	.

加入椰丝和切碎的山核桃。

[pɔː(r)] [ðə; ði] ['sekənd] ['leɪə(r)] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɜːst] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

Pour	the	second	layer	on	top	of	the	first	as	soon	as	it	comes	from	the	oven	.
倒	这	第二	层	在	顶部	的	这	第一的	作为	很快	作为	它	来	从	这	烤箱	.

第一层面糊出炉后，立即将其倒在第一层上面。

[beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

Bake	about	30	minutes	longer	.
烤	关于	-	分钟	更长	.

再烤30分钟左右。

[kʌt] ['ɪntuː] - [bɑːrz] .

Cut	into	24	bars	.
切	进入	-	酒吧	.

切成24条。

['kɒfi] ['kresnts]
COFFEE **CRESCENTS**
咖啡 新月

咖啡新月形

[wʌn][siː] . ['bʌtə(r)] , ['sɔfənd]
1 **C** **.** **butter** **,** **softened**
1 C . 黄油 , 软化

杯软化的黄油

[wʌn][siː] . ['ʃʊgə(r)]
1 **C** **.** **sugar**
1 C . 糖

杯糖

[dʒuːs][ɒv; əv][wʌn] ['ɒrɪndʒ]
Juice **of** **1** **orange**
汁 的 1 橙子

1个橙子的汁

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['ɒrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
orange **extract**
橙子 提炼

橙子提取物

[θriː][siː] . ['flaʊə(r)]
3 **C** **.** **flour**
3 C . 面粉

杯面粉

½ [siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
½ **C** **.** **chopped** **Texas** **Pecans**
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['səʊdə]
soda
苏打

苏打

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn][siː] . ['ʃʊgə(r)]
1 **C** **.** **sugar**
1 C . 糖

杯糖

½ [siː] . ['hʌni]
½ C . honey
½ C . 蜂蜜

半杯蜂蜜

¾ [siː] . [bruː] ['kɒfi]
¾ C . brewed coffee
¾ C . 酿造 咖啡

¾ 杯冲泡好的咖啡

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Cream butter and sugar until light and fluffy .
奶油 黄油 和 糖 直到 光 和 蓬松的 .

用打蛋器将黄油和糖搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] ['ekstrækt; ɪk'stræk] .
Add juice of orange and orange extract .
添加 汁 的 橙子 和 橙子 提炼 .

加入橙汁和橙汁提取物。

[kəm'baɪn] ['flaʊə(r)] , ['səʊdə] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .
Combine flour , soda , and baking powder .
结合 面粉 , 苏打 , 和 烘烤 粉末 .

将面粉、小苏打和泡打粉混合。

[ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][tuː; tə][ðə; ði] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)] .
Add gradually to the creamed mixture .
添加 逐步地 到 这 奶油 混合物 .

将混合物逐渐加入奶油混合物中。

[tʃɪl] [dəʊ] [wʌn]['aʊə(r)] .
Chill dough 1 hour .
寒意 面团 1 小时 .

将面团冷藏1小时。

[rəʊl] [aʊt] [tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] ['θɪknəs] [ɒn] ['flaʊəd] [bɔːd] .
Roll out to ¼ inch thickness on floured board .
卷 出去 到 ¼ 英寸 厚度 在 撒了面粉 木板 .

在撒了面粉的案板上擀成¼英寸厚。

[kʌt] [wɪð] ['kres(ə)nt] - [ʃeɪpt] ['kʊki] ['kʌtə(r)] .
Cut with crescent - shaped cookie cutter .
切 和 新月 - 形状 曲奇饼 刀具 .

用新月形饼干模具切割。

[pleɪs] [ɒn] [griːzd] ['kʊki] [ʃiːts] .
Place on greased cookie sheets .
地方 在 涂油 曲奇饼 纸张 .

放在抹了油的烤盘上。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔː(r); fə(r)][eit] ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['delɪkətli] [braʊn] .
Bake at 350 degrees F . for 8 minutes or until delicately browned .
烤 在 - 学位 F . 为了 8 分钟 或者 直到 轻柔地 棕色 .

以华氏350度烘烤8分钟或直至表面呈浅棕色。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['hʌni] [ænd; ənd] [bruː] ['kɒfi] [ɪn] ['sɔːspən] .
Combine sugar , honey and brewed coffee in saucepan .
结合 糖 , 蜂蜜 和 酿造 咖啡 在 平底锅 .

将糖、蜂蜜和冲泡好的咖啡放入平底锅中。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Bring	**to**	**boil**	**and**	**simmer**	**5**	**minutes**	**.**
带来	到	熬	和	煨	5	分钟	.

煮沸后小火慢炖5分钟。

[dɪp] [ðə; ðɪ] [kuːld] ['kʊkiz] [ɪn] ['hʌni] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tʃɒpt] ['teksəs]

Dip	**the**	**cooled**	**cookies**	**in**	**honey**	**mixture**	**and**	**sprinkle**	**with**	**chopped**	**Texas**
蘸	这	冷却	曲奇饼	在	蜂蜜	混合物	和	撒	和	切碎	德克萨斯州

[pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .

pecans	**.**
山核桃	.

将冷却后的饼干蘸上蜂蜜混合物，撒上切碎的德州山核桃。

[pleɪs] [ɒn] [keɪk] [ræks] [tuː; tə] [dreɪn] .

Place	**on**	**cake**	**racks**	**to**	**drain**	**.**
地方	在	蛋糕	货架	到	流走	.

放在蛋糕架上沥干油。

[jiːld] : [fɔːr] ['dʌz(ə)n] .

Yield	**:**	**4**	**dozen**	**.**
屈服	:	4	打	.

产量：4 打。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**14**	**]**
[	页	-	]

[第14页]

['sæntəz] ['θʌmprɪnt]

SANTA'S	**THUMBPRINT**
圣诞老人的	指纹

圣诞老人的拇指印

[wʌn] [siː] . ['ʃɔːtnɪŋ]

1	**C**	**.**	**shortening**
1	C	.	缩短

C. 缩短

½ [siː] . ['ʃʊgə(r)]

½	**C**	**.**	**sugar**
½	C	.	糖

半杯糖

½ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]

½	**C**	**.**	**brown**	**sugar**	**,**	**firmly**	**packed**
½	C	.	棕色的	糖	,	牢牢	包装

½ 杯红糖，压实

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['ɑːmənd]['ekstrækt; ɪk'strækt]
almond extract
杏仁 提炼

杏仁提取物

[ˌtuːˈtuː][siː] . ['flaʊə(r)]
2 C . flour
2 C . 面粉

杯面粉

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['səʊdə]
soda
苏打

苏打

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

1½ [siː] . [əʊts] ([kwɪk] [ɔː(r)][əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] , [ˌʌnˈkʊkt])
1½ C . oats (quick or old - fashioned , uncooked)
1½ C . 燕麦 (快的 或者 老的 - 造型 , 生)

1.5 杯燕麦片（快熟或传统燕麦片，生的）

[wʌn] ([sɪks][ˌəʊ ˈzed] .) [ˌpiːˈkeɪdʒiː] .
1 (6 oz .) pkg .
1 (6 盎司 .) 包装 .

1（6盎司）包

['semi] - [swiːt] ['tʃɒklət] ['piːsɪz]
semi - sweet chocolate pieces
半 - 甜的 巧克力 件

半甜巧克力块

- ['teksəs] ['piːkən] [hɑːvz]
48 Texas pecan halves
- 德克萨斯州 胡桃 一半

48个德州山核桃半颗

[biːt] ['ʃɔːtnɪŋ] , ['grædʒuəli] ['ædɪŋ] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .
Beat shortening , gradually adding sugar and brown sugar .
打 缩短 , 逐步地 添加 糖 和 棕色的 糖 .

将起酥油打发，逐渐加入白砂糖和红糖。

[biːt] [ʌnˈtɪl] ['flʌfi] .
Beat until fluffy .
打 直到 蓬松的 .

打发至蓬松。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] , [vəˈnɪlə] , [ænd; ənd] [ˈɑːmənd] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt] .

Add	**egg**	**,**	**vanilla**	**,**	**and**	**almond**	**extract**	**.**
添加	蛋	,	香草	,	和	杏仁	提炼	.

加入鸡蛋、香草精和杏仁精。

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [ˈflaʊə(r)] , [ˈsəʊdə] , [ænd; ənd] [sɔːlt] .

Sift	**together**	**flour**	**,**	**soda**	**,**	**and**	**salt**	**.**
筛	一起	面粉	,	苏打	,	和	盐	.

将面粉、小苏打和盐一起过筛。

[stɜː(r)] [ˈɪntuː] [kriːmd] [ˈmɪkstʃə(r)] .

Stir	**into**	**creamed**	**mixture**	**.**
搅拌	进入	奶油	混合物	.

拌入奶油混合物中。

[blend] [ɪn] [əʊts] .

Blend	**in**	**oats**	**.**
混合	在	燕麦	.

拌入燕麦片。

[ʃeɪp] [dəʊ] [ˈɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [ʌnˈgriːst] [ˈkʊki] [ʃiːts] .

Shape	**dough**	**into**	**small**	**balls**	**and**	**place**	**on**	**ungreased**	**cookie**	**sheets**	**.**
形状	面团	进入	小的	球	和	地方	在	未涂油的	曲奇饼	纸张	.

将面团揉成小球，放在未涂油的烤盘上。

[meɪk] [ə; eɪ] [ˈhɒləʊ] [ɪn] [iːtʃ] [bɔːl] .

Make	**a**	**hollow**	**in**	**each**	**ball**	**.**
制作	一个	空洞的	在	每个	球	.

在每个球上挖一个凹槽。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [ˌpriːˈhiːtɪd] - [dɪˈgriːz] [ef] . [ˈʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] - - - [ˈmɪnɪts] .

Bake	**in**	**a**	**preheated**	**375**	**degrees**	**F**	**.**	**oven**	**for**	**10**	**-**	**12**	**minutes**	**.**
烤	在	一个	预热	-	学位	F	.	烤箱	为了	-	-	-	分钟	.

在预热至华氏375度的烤箱中烘烤10-12分钟。

[melt] [ˈsemi] - [swiːt] [ˈtʃɒklət] [ˈpiːsɪz] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] .

Melt	**semi**	**-**	**sweet**	**chocolate**	**pieces**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**.**
熔化	半	-	甜的	巧克力	件	在	顶部	的	双倍的	锅炉	.

将半甜巧克力块放入双层蒸锅的上层融化。

[spuːn] [ˈmeltɪd] [ˈtʃɒklət] [ˈɪntuː] [ˈsentə(r)] [ɒv; əv] [iːtʃ] [ˈkʊki] .

Spoon	**melted**	**chocolate**	**into**	**center**	**of**	**each**	**cookie**	**.**
勺子	融化	巧克力	进入	中心	的	每个	曲奇饼	.

将融化的巧克力舀入每块饼干的中心。

[tɒp] [wɪð] [ˈpiːkən] [hɑːf] . [tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [ˈtʃɒklət] [ɪz] [fɜːm] .

Top	**with**	**pecan**	**half**	**.**	**Chill**	**until**	**chocolate**	**is**	**firm**	**.**
顶部	和	胡桃	一半	.	寒意	直到	巧克力	是	公司	.

顶部放上半颗山核桃。冷藏至巧克力凝固。

[jiːld] : [fɔːr] [ˈdʌz(ə)n] .

Yield	**:**	**4**	**dozen**	**.**
屈服	:	4	打	.

产量：4 打。

[ˈpiːkən] [ˈtæsɪ]

PECAN	**TASSIES**
胡桃	塔西

山核桃塔西

[wʌn] ([θriː] [ˌəʊ ˈzed] .) [ˌpiːˈkeɪˈdʒiː] .

1	**(**	**3**	**oz**	**.**	**)**	**pkg**	**.**
1	(	3	盎司	.	)	包装	.

1（3盎司）包

['sɔfənd] [kriːm] [tʃiːz]
softened **cream** **cheese**
软化 奶油 奶酪

软化的奶油奶酪

½ [siː] . ['sɔfənd] ['bʌtə(r)]
½ **C** **.** **softened** **butter**
½ C . 软化 黄油

½ 杯软化黄油

[wʌn][siː] . ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)]
1 **C** **.** **sifted** **flour**
1 C . 筛过的 面粉

杯过筛面粉

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

¾ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
¾ **C** **.** **brown** **sugar**
¾ C . 棕色的 糖

¾ 杯红糖

[wʌn][tiː] . ['sɔfənd] ['bʌtə(r)]
1 **T** **.** **softened** **butter**
1 T . 软化 黄油

汤匙软化黄油

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [siː] . ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
½ **C** **.** **Texas** **pecans**
½ C . 德克萨斯州 山核桃

½ 杯德州山核桃

[blend] [kriːm] [tʃiːz] [ænd; ənd] ½ [kʌp] ['bʌtə(r)] [ɪn] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] .
Blend **cream** **cheese** **and** **½** **cup** **butter** **in** **mixing** **bowl** **.**
混合 奶油 奶酪 和 ½ 杯子 黄油 在 混合 碗 .

在搅拌碗中混合奶油奶酪和半杯黄油。

[stɜː(r)][ɪn]['flaʊə(r)] .
Stir **in** **flour** **.**
搅拌 在 面粉 .

拌入面粉。

[tʃɪl] [wʌn]['aʊə(r)] .
Chill **1** **hour** **.**
寒意 1 小时 .

冷藏1小时。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] - [smɔːl] [bɔːlz] .
Shape **into** **24** **small** **balls** **.**
形状 进入 - 小的 球 .

搓成24个小球。

[pleɪs] [ɪn] [ʌn'griːst] 1¾ [ɪntʃ] ['mʌfɪn] [pænz] .
Place **in** **ungreased** **1¾** **inch** **muffin** **pans** **.**
地方 在 未涂油的 1¾ 英寸 松饼 平底锅 .

放入未涂油的 1¾ 英寸松饼模具中。

[pres] [dəʊ] [ə'genst] [ðə; ðɪ] ['bɒtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [pæn] .
Press **dough** **against** **the** **bottom** **and** **sides** **of** **the** **pan** **.**
按 面团 反对 这 底部 和 侧面 的 这 平底锅 .

将面团压紧在平底锅的底部和侧面。

['sprɪŋk(ə)l] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] ['əʊvə(r)] [ðə; ðɪ] [dəʊ] .
Sprinkle **pecans** **over** **the** **dough** **.**
撒 山核桃 超过 这 面团 .

在面团上撒上山核桃碎。

[biːt] [tə'geðə(r)] [eg] , [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [sɔːlt] [ʌn'tɪl]
Beat **together** **egg** **,** **brown** **sugar** **,** **1** **tablespoon** **butter** **,** **vanilla** **,** **and** **salt** **until**
打 一起 蛋 , 棕色的 糖 , 1 汤匙 黄油 , 香草 , 和 盐 直到
[smuːð] .
smooth **.**
光滑的 .

将鸡蛋、红糖、1汤匙黄油、香草精和盐搅拌至顺滑。

[spuːn] [eg] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [dəʊ] [ænd; ənd] [tɒp] [wɪð] [ɪ'nʌf] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] [tuː; tə] ['kʌvə(r)]
Spoon **egg** **mixture** **into** **dough** **and** **top** **with** **enough** **Texas** **pecans** **to** **cover**
勺子 蛋 混合物 进入 面团 和 顶部 和 足够的 德克萨斯州 山核桃 到 覆盖
[tɒp] .
top **.**
顶部 .

将蛋液舀入面团中，并在上面撒上足够的德州山核桃碎，盖住表面。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [ʌn'tɪl] ['fɪlɪŋ] [ɪz] [set] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake **at** **325** **degrees** **F** **.** **until** **filling** **is** **set** **,** **about** **25** **minutes** **.**
烤 在 - 学位 F . 直到 填充 是 放 , 关于 - 分钟 .

以华氏325度烘烤至馅料凝固，约25分钟。

[kuːl] ; [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [pænz] .
Cool **;** **remove** **from** **pans** **.**
凉爽的 ; 消除 从 平底锅 .

冷却后，从锅中取出。

[jiːld] : [ˌtuː'tuː] ['dʌz(ə)n] .
Yield **:** **2** **dozen** **.**
屈服 : 2 打 .

产量：2 打。

['teksəs] ['hʌni] [bɔːlz]
TEXAS **HONEY** **BALLS**
德克萨斯州 蜂蜜 球

德州蜂蜜球

[wʌn][siː] . ['bʌtə(r)]
1 **C** . **butter**
1 C . 黄油

杯黄油

½ [siː] . ['hʌni]
½ **C** . **honey**
½ C . 蜂蜜

半杯蜂蜜

[ˌtuː'tuː][siː] . ['flaʊə(r)]
2 **C** . **flour**
2 C . 面粉

杯面粉

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 **tsp** .
2 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[ˌtuː'tuː][siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
2 **C** . **chopped** **Texas** **pecans**
2 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[kriːm] ['bʌtə(r)] .
Cream **butter** .
奶油 黄油 .

搅打黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] ['hʌni] , ['flaʊə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add **honey** , **flour** , **salt** , **and** **vanilla** .
添加 蜂蜜 , 面粉 , 盐 , 和 香草 .

加入蜂蜜、面粉、盐和香草精。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .
Add **Texas** **pecans** .
添加 德克萨斯州 山核桃 .

加入德克萨斯州山核桃。

[tʃɪl] .
Chill .
寒意 .

寒意。

[rəʊl]['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɒn] [griːzd] ['kʊki] [ʃiːt] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔː(r); fə(r)]

Roll	**into**	**small**	**balls**	**and**	**bake**	**on**	**greased**	**cookie**	**sheet**	**at**	**325**	**degrees**	**F**	**.**	**for**
卷	进入	小的	球	和	烤	在	涂油	曲奇饼	床单	在	-	学位	F	.	为了

- ['mɪnɪts] .

20	**minutes**	**.**
-	分钟	.

将面团搓成小球，放在涂了油的烤盘上，以华氏325度烘烤20分钟。

[jiːld] : [fɔːr]['dʌz(ə)n] .

Yield	**:**	**4**	**dozen**	**.**
屈服	:	4	打	.

产量：4 打。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**15**	**]**
[	页	-	]

[第15页]

['kændɪz]

Candies
糖果

糖果

[best] ['evə(r)] ['piːkən] ['kændi]

BEST	**EVER**	**PECAN**	**CANDY**
最好的	曾经	胡桃	糖果

史上最好吃的山核桃糖

[ˌtuː'tuː][siː] . ['ʃʊgə(r)]

2	**C**	**.**	**sugar**
2	C	.	糖

杯糖

[wʌn][siː] . ['bʌtəmɪlk]

1	**C**	**.**	**buttermilk**
1	C	.	酪乳

杯酪乳

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['səʊdə]

soda
苏打

苏打

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .

2	**tsp**	**.**
2	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

1½ [siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]

1½	**C**	**.**	**chopped**	**Texas**	**pecans**
1½	C	.	切碎	德克萨斯州	山核桃

1.5 杯切碎的德州山核桃

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['bʌtəmɪlk] , [ænd; ənd]['səʊdə][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] .

Combine	**sugar**	**,**	**buttermilk**	**,**	**and**	**soda**	**in**	**a**	**large**	**saucepan**	**.**
结合	糖	,	酪乳	,	和	苏打	在	一个	大的	平底锅	.

将糖、酪乳和小苏打放入一个大平底锅中混合。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] [tuː; tə] [sɒft] [bɔːl] [steɪdʒ] (- [dɪ'griː] [ef] . [ɒn]['kændi] [θə'mɒmɪtə(r)]) .

Cook	**over**	**low**	**heat**	**to**	**soft**	**ball**	**stage**	**(**	**236**	**degree**	**F**	**.**	**on**	**candy**	**thermometer**	**)**	**.**
厨师	超过	低的	热	到	柔软的	球	阶段	(	-	程度	F	.	在	糖果	温度计	)	.

用小火煮至软球阶段（糖果温度计显示 236 华氏度）。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd] [kuːl] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Remove	**from**	**heat**	**and**	**cool**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
消除	从	热	和	凉爽的	为了	5	分钟	.

从火上移开，冷却5分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .

Add	**vanilla**	**and**	**Texas**	**pecans**	**.**
添加	香草	和	德克萨斯州	山核桃	.

加入香草精和德克萨斯州山核桃。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .

Beat	**until**	**slightly**	**thickened**	**.**
打	直到	轻微地	增稠	.

搅拌至略微浓稠。

[drɒp] [baɪ] ['tiːspuːnfʊl] ['ɒntə] [wækst] ['peɪpə(r)] .

Drop	**by**	**teaspoonful**	**onto**	**waxed**	**paper**	**.**
降低	经过	一茶匙	到	打蜡	纸	.

用茶匙将面糊滴在蜡纸上。

['piːkən] [rəʊl]

PECAN	**ROLL**
胡桃	卷

山核桃卷

[ˌtuː'tuː][siː] . ['ʃʊgə(r)]

2	**C**	**.**	**sugar**
2	C	.	糖

杯糖

[wʌn][siː] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

1	**C**	**.**	**brown**	**sugar**
1	C	.	棕色的	糖

杯红糖

⅛ [tiː es piː] .

⅛	**tsp**	**.**
⅛	茶匙	.

⅛茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][siː] . [laɪt] [kriːm]

1	**C**	**.**	**light**	**cream**
1	C	.	光	奶油

杯淡奶油

¼ [siː] . [kɔːn] ['sɪrəp]

¼	**C**	**.**	**corn**	**syrup**
¼	C	.	玉米	糖浆

¼ 杯玉米糖浆

[ˌtuːˈtuː][tiː] . [ˈbʌtə(r)]
2 **T** **.** **butter**
2 T . 黄油

汤匙黄油

['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ([ɪˈnʌf] [tuː; tə] [dʌst] ['peɪstri] [bɔːd])
Powdered **sugar** **(** **enough** **to** **dust** **pastry** **board** **)**
粉末状 糖 (足够的 到 灰尘 糕点 木板)

糖粉（足够撒在糕点板上）

½ [siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]
½ **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
½ C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

½ 杯切碎的德州山核桃

[kʊk] ['ʃʊgə(r)] , [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [kriːm] ,
Cook **sugar** **,** **brown** **sugar** **,** **salt** **,** **cream** **,**
厨师 糖 , 棕色的 糖 , 盐 , 奶油 ,

煮沸白砂糖、红糖、盐、奶油，

[ænd; ənd] [kɔːn] ['sɪrəp] [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] [wen] [drɒpt] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
and **corn** **syrup** **until** **mixture** **forms** **a** **soft** **ball** **when** **dropped** **in** **cold** **water** **.**
和 玉米 糖浆 直到 混合物 表格 一个 柔软的 球 什么时候 掉落 在 寒冷的 水 .

加入玉米糖浆，直到混合物滴入冷水中能形成一个软球。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] .
Remove **from** **fire** **.**
消除 从 火 .

从火中移开。

[ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)] .
Add **butter** **.**
添加 黄油 .

加入黄油。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[biːt] [ʌnˈtɪl] ['kriːmi] , [tɜːn] [aʊt] [ɒn]['peɪstri] [bɔːd] [dʌst] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
Beat **until** **creamy** **,** **turn** **out** **on** **pastry** **board** **dusted** **with** **powdered** **sugar** **.**
打 直到 奶油状 , 转动 出去 在 糕点 木板 掸去灰尘 和 粉末状 糖 .

搅打至顺滑，倒扣在撒有糖粉的糕点板上。

[niːd] [ʌnˈtɪl][fɜːm] .
Knead **until** **firm** **.**
揉 直到 公司 .

揉捏至结实。

[ʃeɪp] ['ɪntuː][rəʊl][ænd; ənd][rəʊl][ɪn] ['teksəs] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz] .
Shape **into** **roll** **and** **roll** **in** **Texas** **pecans** **.**
形状 进入 卷 和 卷 在 德克萨斯州 山核桃 .

将面团卷成卷，然后裹上德州山核桃。

[pres] [nʌts] ['fɜːmli] ['ɪntuː]['kændi] .
Press **nuts** **firmly** **into** **candy** **.**
按 坚果 牢牢 进入 糖果 .

用力将坚果压入糖果中。

[kiːp] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [slaɪs] .
Keep **in** **a** **cool** **place** **until** **firm** **enough** **to** **slice** **.**
保持 在 一个 凉爽的 地方 直到 公司 足够的 到 片 .

放在阴凉处保存，直到变硬到可以切片为止。

['mɑːθə]	['wɒʃɪŋtən]	['kændi]
MARTHA	**WASHINGTON**	**CANDY**
玛莎	华盛顿	糖果

玛莎·华盛顿·坎迪

[wʌn]	[stɪk]	['meltɪd]	[ˌmɑːdʒə'riːn]
1	**stick**	**melted**	**margarine**
1	戳	融化	人造黄油

条融化的人造黄油

[ˌtuː'tuː][siː]	.	[tʃɒpt]	['teksəs]	[pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
2	**C**	**chopped**	**Texas**	**pecans**
2	C	切碎	德克萨斯州	山核桃

杯切碎的德州山核桃

[wʌn][kæn; kən]	['swiːtnd]	[kən'denst]	[mɪlk]
1	**can**	**sweetened**	**condensed**	**milk**
1	能	加糖	浓缩版	牛奶

1罐甜炼乳

[wʌn]	[smɔːl]	[kæn; kən]['kəʊkənʌt]
1	**small**	**can**	**coconut**
1	小的	能	椰子

1小罐椰子

1½	[bɒks]	['paʊdəd]	['ʃʊgə(r)]
1½	**box**	**powdered**	**sugar**
1½	盒子	粉末状	糖

1.5盒糖粉

[wʌn]	[lɑːdʒ]	[ˌpiː'keɪdʒiː]	.
1	**large**	**pkg**	**.**
1	大的	包装	.

个大包裹

['tʃɒklət]	[tʃɪps]
chocolate	**chips**
巧克力	芯片

巧克力片

[fɔːr][ˌəʊ 'zed]	.
4	**oz**	**.**
4	盎司	.

4盎司

['pærəfɪn]
paraffin
石蜡

石蜡

[mɪks][ˌmɑːdʒə'riːn]	,	['teksəs]	[pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]	,	['swiːtnd]	[kən'denst]	[mɪlk]	,	['kəʊkənʌt]	,	[ænd; ənd]
Mix	**margarine**	**,**	**Texas**	**pecans**	**,**	**sweetened**	**condensed**	**milk**	**,**	**coconut**	**,**	**and**
混合	人造黄油	,	德克萨斯州	山核桃	,	加糖	浓缩版	牛奶	,	椰子	,	和

['paʊdəd]	['ʃʊgə(r)]	.
powdered	**sugar**	**.**
粉末状	糖	.

将人造黄油、德州山核桃、甜炼乳、椰蓉和糖粉混合。

[drɒp]	[smɔːl]	['piːsɪz]	[ɒn]	[wækst]	['peɪpə(r)]	.
Drop	**small**	**pieces**	**on**	**waxed**	**paper**	**.**
降低	小的	件	在	打蜡	纸	.

将小块材料放在蜡纸上。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] [fɔː(r); fə(r)][fɔːr] ['aʊəz] .
Refrigerate **for** **4** **hours** **.**
冷藏 为了 4 小时 .

冷藏4小时。

[melt] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ['tʃɒklət] [tʃɪps] [ænd; ənd] ['pærəfɪn] [ænd; ənd][mɪks] [tə'geðə(r)] [wel] .
Melt **in** **double** **boiler** **chocolate** **chips** **and** **paraffin** **and** **mix** **together** **well** **.**
熔化 在 双倍的 锅炉 巧克力 芯片 和 石蜡 和 混合 一起 出色地 .

隔水融化巧克力片和石蜡，搅拌均匀。

['juːzɪŋ] [ə; eɪ] ['tuːθpɪk] , [dɪp] [iːtʃ] [piːs] ['ɪntuː] ['meltɪd] ['tʃɒklət] [tʃɪps] [ænd; ənd] ['pærəfɪn] .
Using **a** **toothpick** **,** **dip** **each** **piece** **into** **melted** **chocolate** **chips** **and** **paraffin** **.**
使用 一个 牙签 , 蘸 每个 片 进入 融化 巧克力 芯片 和 石蜡 .

用牙签将每一块蘸上融化的巧克力片和石蜡。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **16** **]**
[页 -]

[第16页]

['piːkən] ['klʌstəz]
PECAN **CLUSTERS**
胡桃 集群

山核桃簇

¼ [siː] . ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn]
¼ **C** **.** **butter** **or** **margarine**
¼ C . 黄油 或者 人造黄油

¼ 杯黄油或人造黄油

½ [siː] . ['ʃʊgə(r)]
½ **C** **.** **sugar**
½ C . 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

1½ [sk'weəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] , ['meltɪd]
1½ **squares** **unsweetened** **chocolate** **,** **melted**
1½ 正方形 无糖 巧克力 , 融化

1.5块无糖巧克力，融化

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

½ [siː] . ['flaʊə(r)]
½ **C** **.** **flour**
½ C . 面粉

½ 杯面粉

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

1½ [siː] . ['brəʊkən] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
1½ **C** **.** **broken** **Texas** **pecans**
1½ C . 破碎的 德克萨斯州 山核桃

1.5 杯碎德州山核桃

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
Cream **butter** **and** **sugar** **.**
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add **egg** **,** **unsweetened** **chocolate** **,** **and** **vanilla** **.**
添加 蛋 , 无糖 巧克力 , 和 香草 .

加入鸡蛋、无糖巧克力和香草精。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[sɪft]['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Sift **flour** **,** **baking** **powder** **,** **and** **salt** **.**
筛 面粉 , 烘烤 粉末 , 和 盐 .

将面粉、泡打粉和盐过筛。

[stɜː(r)]['ɪntuː] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)] .
Stir **into** **creamed** **mixture** **.**
搅拌 进入 奶油 混合物 .

拌入奶油混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .
Add **Texas** **pecans** **.**
添加 德克萨斯州 山核桃 .

加入德克萨斯州山核桃。

[drɒp] [frɒm; frəm] ['tiːspuːn] ['ɒntə] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop **from** **teaspoon** **onto** **greased** **baking** **sheet** **.**
降低 从 茶匙 到 涂油 烘烤 床单 .

用茶匙将面糊滴到抹了油的烤盘上。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bake **at** **350** **degrees** **F** **.** **for** **10** **minutes** **.**
烤 在 - 学位 F . 为了 - 分钟 .

以华氏350度烘烤10分钟。

[jiːld] : 1½ ['dʌz(ə)n] .
Yield **:** **1½** **dozen** **.**
屈服 : 1½ 打 .

产量：1.5 打。

['kriːmi] [pɹ'eɪlaɪnz]
CREAMY **PRALINES**
奶油状 果仁糖

奶油果仁糖

[ˌtuː'tuː][siː] . ['ʃʊgə(r)]
2 **C** **.** **sugar**
2 C . 糖

杯糖

[wʌn][siː] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 **C** **.** **brown** **sugar**
1 C . 棕色的 糖

杯红糖

½ [siː] . [mɪlk]
½ **C** **.** **milk**
½ C . 牛奶

半杯牛奶

¼ [siː] . ['bʌtə(r)]
¼ **C** **.** **butter**
¼ C . 黄油

¼ 杯黄油

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[θriː][siː] . [tʃɒpt] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
3 **C** **.** **chopped** **Texas** **pecans**
3 C . 切碎 德克萨斯州 山核桃

杯切碎的德州山核桃

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [mɪlk] , ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt][ɪn] ['sɔːspən] .
Combine **sugar** **,** **brown** **sugar** **,** **milk** **,** **butter** **,** **and** **salt** **in** **saucepan** **.**
结合 糖 , 棕色的 糖 , 牛奶 , 黄油 , 和 盐 在 平底锅 .

将白砂糖、红糖、牛奶、黄油和盐放入平底锅中。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] .
Bring **to** **a** **rolling** **boil** **.**
带来 到 一个 滚动 熬 .

煮至沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] ['teksəs] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .
Add **Texas** **pecans** **.**
添加 德克萨斯州 山核桃 .

加入德克萨斯州山核桃。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [spft] [bɔːl] [steɪdʒ] .
Continue **cooking** **to** **the** **soft** **ball** **stage** **.**
继续 烹饪 到 这 柔软的 球 阶段 .

继续烹煮至软球阶段。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

德州山核桃食谱（修订版）(Texas Pecan Recipes (Revised))
第3/3页

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [ðə; ðɪ] [ˈkændi] [lʊks] [ˈkriːmi] .
Stir **until** **the** **candy** **looks** **creamy** **.**
搅拌 直到 这 糖果 看起来 奶油状 .

搅拌至糖果呈奶油状。

[spuːn] [aʊt] [ˈɒntə] [wækst] [ˈpeɪpə(r)] [tuː; tə] [kuːl] .
Spoon **out** **onto** **waxed** **paper** **to** **cool** **.**
勺子 出去 到 打蜡 纸 到 凉爽的 .

用勺子舀到蜡纸上冷却。

[fɔː(r); fə(r)] [friː] [ˈresəpɪz] [ænd; ənd] [ˌɪnfəˈmeɪʃ(ə)n]
FOR **FREE** **RECIPES** **AND** **INFORMATION**
为了 自由的 食谱 和 信息

免费食谱和信息

[əˈbaʊt] [ˈteksəs] [fuːd] [ænd; ənd] [ˈfaɪbə(r)] [ˈprɒdʌkts] [raɪt] :
ABOUT **TEXAS** **FOOD** **AND** **FIBER** **PRODUCTS** **WRITE** **:**
关于 德克萨斯州 食物 和 纤维 产品 写 :

关于德克萨斯州食品和纤维产品，请写信：

[ˈreɪgən] [viː] . [braʊn] , [kəˈmɪʃənə(r)]
REAGAN **V** **.** **BROWN** **,** **COMMISSIONER**
里根 V . 棕色的 , 专员

里根·V·布朗，专员

[ˈteksəs] [dɪˈpɑːtmənt] [ɒv; əv] [ˈægrɪkʌltʃə(r)]
TEXAS **DEPARTMENT** **OF** **AGRICULTURE**
德克萨斯州 部门 的 农业

德克萨斯州农业部

[piː] . [əʊ] . [bɒks] - , [ˈkæpɪtl] [ˈsteɪʃ(ə)n]
P **.** **O** **.** **BOX** **12847** **,** **CAPITOL** **STATION**
P . 哦 . 盒子 - , 国会大厦 车站

邮政信箱 12847，国会大厦

[ˈɒstɪn] , [ˈteksəs] -
AUSTIN **,** **TEXAS** **78711**
奥斯汀 , 德克萨斯州 -

德克萨斯州奥斯汀 78711

[em] - - - 510R - [faɪv] / - [rɪˈvaɪzd]
M **-** **62** **-** **510R** **-** **5** **/** **79** **Revised**
M - - - 510R - 5 / - 修改

M-62-510R-5/79 修订版

[-] [nəʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

[peɪdʒ][faɪv] : [ɪn][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['resəpi][fɔ:(r); fə(r)] [mi:t] [ləʊf] , “ ½ [si:] . [mɪlk] ” [wɒz; wəz] [rɪ'pi:tɪd] [twaɪs] .

Page	5	:	In	the	original	recipe	for	meat	loaf	,	“	½	C	.	milk	”	was	repeated	twice	.
页	5	:	在	这	原来的	食谱	为了	肉	面包	,	“	½	C	.	牛奶	”	曾是	重复	两次	.

第 5 页：在肉饼的原始食谱中，“½ 杯牛奶”重复了两次。

[ə; eɪ] [fju:] ['maɪnə(r)] [ə'dʒʌstmənts] [wɜ:(r); wə(r)] [meɪd] [tu:; tə] [ɪm'pru:v] [kən'sɪstənsi] [ɪn] ['fɔ:mætɪŋ] .

A	few	minor	adjustments	were	made	to	improve	consistency	in	formatting	.
一个	很少	次要的	调整	是	制成	到	提升	一致性	在	格式化	.

为了提高格式的一致性，我们做了一些细微的调整。

[ðə; ði][ləʊf][pæn][saɪz][fɔ:(r); fə(r)] [waɪt] [fru:t] [keɪk] [wɒz; wəz][ˌtu:'tu:][fɔ:r] [ɪntʃ] [eks] ½ [ɪn][ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l][ænd; ənd][hæz; həz] [bi:n] [left] [ðɪs] [wei] ,

The	loaf	pan	size	for	White	Fruit	Cake	was	2	4	inch	x	½	in	the	original	and	has	been	left	this	way	,
这	面包	平底锅	尺寸	为了	白色的	水果	蛋糕	曾是	2	4	英寸	x	½	在	这	原来的	和	有	到过	左边	这	方式	,

原先用于制作白水果蛋糕的吐司模具尺寸为 2 4 英寸 x ½ 英寸，现在仍然保持这个尺寸。

[ɔ:l'ðəʊ] [wi:; wi][ɑ:(r); ə(r)][nɒt][ə'weə(r)][ɒv; əv]['eni][pæn][ɒv; əv] [ðæt] [saɪz] .

although	we	are	not	aware	of	any	pan	of	that	size	.
虽然	我们	是	不是	意识到的	的	任何	平底锅	的	那	尺寸	.

虽然我们目前还没有发现有这种尺寸的平底锅。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神